CREP'PARTY



FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

EL

TR

DA

NO

SV

FI

PL

RU

UK

AR

KK

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas

être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil doit être assemblé, nettoyé et entretenu par un adulte.
- Cet appareil doit rester sur la surface de travail durant toute la durée de son fonctionnement. Après utilisation, il doit être rangé en lieu sûr, hors de la portée des jeunes et très jeunes enfants.
- ⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Modèles avec cordon fixe : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Modèles avec cordon amovible : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon. Ne pas passer l'appareil et son cordon au lave-vaisselle.
- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Ne pas laisser les emballages, accessoires, autocollants, sachets

à la portée des enfants.

- Dérouler entièrement le cordon.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise de terre incorporée.

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux, Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.
- Veillez à ce que la plaque soit stable et bien positionnée sur la base de l'appareil . N'utiliser que les plaques fournies avec l'appareil ou acquises auprès d'un centre de service agréé.
- Pour éviter de détériorer la plaque, utiliser celle-ci uniquement sur le support pour laquelle il a été conçu (ex. ne pas la mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…).
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Vérifier que l'appareil est débranché avant nettoyage.
- Attention : cet appareil n'est pas un jouet.

A ne pas faire

- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque, et entre le réflecteur et la résistance.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni…) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne pas couper directement sur la plaque.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,…).
- Ne pas poser la plaque chaude sur une surface fragile ou sous l'eau .

Participons à la protection de l'environnement !
➀ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

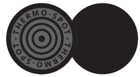
GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Accessoires (selon modèle)

mini-spatules (1) louche (2) répartiteur (3) spatule (4)
N'utiliser que la plaque fournie avec l'appareil ou acquise auprès du centre de service agréé.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.
Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
Thermo-Spot™ (selon modèle) : à chaud, le motif Thermo-Spot devient uniformément rouge.



Selon modèle, déposer à l'aide de la louche, la quantité de pâte correspondant à la recette choisie :
- Pour 6 mini crêpes : remplir jusqu'au premier relief de la louche (2a).
- Pour les blinis et pancakes : remplir complètement la louche (2b).
- Pour les grandes crêpes (selon modèle) remplir complètement 2 louches (2b).

Selon modèle, étaler aussitôt sans appuyer avec le dos de la louche (2) (pour les mini crêpes) ou avec le répartiteur (3) (pour une grande crêpe), en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule.
Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.
Selon modèle, afin de faciliter l'étalement de la pâte, déposer la louche ou le répartiteur dans un récipient rempli d'eau.
Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque.
Selon modèle, vous pouvez également réaliser des grillades de viande.

Après utilisation

Ne pas poser la plaque sur une surface fragile.
Ne pas passer la plaque chaude sous l'eau.
La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.
Les plaques et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Rangement (selon modèle)

Retourner l'appareil sur un support plat, propre et stable (ex : nappe) afin de ne pas endommager la plaque de cuisson.
Ranger chaque accessoire en le mettant en place dans le logement prévu à cet effet et en suivant scrupuleusement l'ordre.
Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.

Les crêpes

40 à 60 mini crêpes ou 20 à 25 grandes crêpes (selon la plaque choisie) • Cuisson : 2 min. par face

La pâte classique au lait

• 500 g de farine de blé tamisée • 1 litre de lait • 6 œufs • sel • huile ou beurre
Dans une terrine, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.
Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.
Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de la préparation.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

NL

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
- Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - in boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
  Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen zonder ervaring of kennis met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, mits zij instructies hebben ontvangen en begeleid worden voor een veilig gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De door de gebruiker uit te voeren reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend uitgevoerd worden door kinderen boven de 8 en onder toezicht.

NL

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.

- Dit apparaat moet door een volwassene wor den gemonteerd, gereinigd en onderhouden.
- Laat dit apparaat tijdens de hele werkingsduur op het werkvlak staan. Berg het na gebruik op een veilige plaats op, buiten het bereik van jonge en heel jonge kinderen.
- Wanneer het apparaat aan staat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Indien het apparaat voorzien is van een afneembaar snoer: indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- Indien het apparaat voorzien is van een vast snoer: wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden. Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water. Het apparaat en het snoer niet in de vaatwasser doen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Verwijder alle verpakkingen, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Laat verpakkingen, accessoires, stickers en zakjes nooit binnen het bereik van kinderen.

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Rol het snoer volledig uit.
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de platen af te wassen, daarna giet u een beetje olie op de plaat of platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer, deze moet minimaal van een gelijke doorsnede zijn en geaard zijn.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunstof spatel te gebruiken.
- Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is verwijderd voordat u het reinigt.
- De bakplaten en de tray kunnen schoongemaakt worden met een spons, heet water en afwasmiddel.
- Kijk uit: dit apparaat is geen speelgoed.

Niet doen

- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel…) of op een zachte ondergrond.
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.
- Niet rechtstreeks in de schaal snijden.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.

Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG

NL

Accessoires (afhankelijk van het model)

Spatels klein (**1**) - Maatlepel (**2**) - Beslagverdeler (**3**) - Spatel groot (**4**)
Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center gekochte plaat.

Bakken

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.
Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden en wat rook afgeven.
Thermo-Spot™ (afhankelijk van model): zodra het apparaat goed is voorverwarmd wordt het Thermo-Spot signaal effen rood: het bakken kan beginnen.
Afhankelijk van het model, schep met behulp van de beslaglepel de juiste hoeveelheid beslag:

- Voor 6 mini crêpes: Vul de maatlepel (**2a**) tot aan het eerste niveau.
- Voor hartige en zoete pannenkoekjes: Vul de maatlepel (**2b**) tot aan de rand.
- Voor grote pannenkoeken (afhankelijk van het model): Vul de maatlepel (**2b**) twee keer tot aan de rand.

Afhankelijk van het model, verdeel het beslag gelijkmatig met de onderkant van de maatlepel (**2**) (voor pannenkoekjes) en met de verdeler (**3**) (voor grote pannenkoeken) door vanuit het midden een ronde beweging te maken.
Draai de pannenkoek halverwege de baktijd om met de spatel.
Vouw de pannenkoek zoals gewenst: in een rolletje of in tweeën, in vieren of gevouwen als een envelop of in een bloemvorm.
Afhankelijk van het model, om het beslag makkelijk te kunnen verspreiden, raden wij u aan de maatlepel of de verdeler na elke pannenkoek af te vegen en in een kan met water te dompelen.
Garneer de pannenkoek het liefst op het bord in plaats van op de bakplaat. Afhankelijk van het model kunt u ook vleesgerechten grillen.

Na gebruik

Aan het eind van het bakproces, de platen niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen.
De warme platen niet in of onder water.
Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.
Maak de platen en de buitenkant van het apparaat schoon met een sponsje, warm water en wat afwasmiddel.

Opbergen (afhankelijk van het model)

Plaats het apparaat ondersteboven op een schone, gladde en stabiele ondergrond, bij voorkeur op een tafelkleed, om beschadiging van de bakplaat te voorkomen. Onder het apparaat vindt u opbergruimte voor de verschillende accessoires. Berg altijd de accessoires in de volgende volgorde op.
Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

Flensjes

40 tot 60 mini pannenkoekjes of 20 tot 25 grote pannenkoeken (afhankelijk van de bakplaat) • Baktijd : 2 min. aan elke kant

Het klassieke beslag met melk

• 500 g gezeefde tarwebloem • 1 liter melk • 6 geklutste eieren • zout •olie of boter
Doe de gezeefde tarwebloem in een kom en voeg al kloppend met een garde één liter melk toe. Meng beide ingrediënten tot u een vloeibaar beslag krijgt. Voeg de geklutste eieren, 2 mespuntjes zout en 2 eetlepels olie of gesmolten boter toe. Laat het beslag 1 tot 2 uur rusten. Indien u bij het bakken vaststelt dat uw beslag te dik is, raden wij u aan een glaasje water toe te voegen en het beslag opnieuw te mengen. Indien u hartige pannenkoekjes maakt, mag bij de bereiding iets meer zout aan het beslag worden toegevoegd.

DE

SICHERHEITSHINWEISE
WICHTIGE VORKEHRUNGEN

- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen (Niederspannungs-Richtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Übereinstimmung mit dem LFGB, Entsorgung,…).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
  - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern
  - Landwirtschaftlichen Anwesen
  - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter
  - Frühstückspensionen
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrungen mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen. Sie müssen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.
- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände

DE

(z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.).
- Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Das Aufstellen, die Reinigung und Pflege dieses Gerätes sind von einer erwachsenen Person vorzunehmen.
- Dieses Gerät muss während der gesamten Betriebsdauer auf der Arbeitsfläche stehen bleiben. Nach dem Gebrauch ist es sicher und außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Kindern aufzubewahren.
- Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.
- ⚠ Vorsicht Verbrennungsgefahr! Während der Benutzung können die Oberflächen des Gerätes sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht! Benutzen Sie stets die Griffe des Gerätes.
- Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt. Während der ersten Benutzung kann es anfänglich zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellen können. Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten, oder bei einem autorisierten Service Partner erworbenen, Teile und das Zubehör. Benutzen Sie diese nicht für andere Geräte oder Zwecke. Das Typenschild befindet sich auf dem Boden des Gerätes. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Verbindung mit einem externen Timer oder einer Fernbedinung verwendet zu werden.
- Wenn Ihr Gerät mit einem abnehmbaren Stromkabel ausgestattet ist: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.

DE

- Wenn Ihr Gerät mit einem fest angebrachten Stromkabel ausgestattet ist: Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker nicht ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht in Betrieb. Schneiden sie nichts direkt auf dem Gerät.
- Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.
- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Das Verpackungsmaterial, Zubehör, Aufkleber und Beutel nicht in der Reichweite von Kindern lassen.

Wichtige Hinweise

- Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit dem Gerät auf. Sie gilt für jedes Modell abhängig vom beiliegenden Zubehör. Eine unsachgemäße Bedienung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Im Falle einer Verbrennung, kühlen Sie diese sofort mit kaltem Wasser und rufen Sie einen Arzt, wenn erforderlich.
- Kochdämpfe können für Tiere mit besonders empfindlichen Atmungssystem (wie z.B. Vögel) gefährlich sein. Wir empfehlen Ihnen, Vögel aus dem Kochbereich zu entfernen.
- Wickeln Sie die Zuleitung stets komplett ab.
- Stecken Sie die Zuleitung zuerst in das Gerät (abhängig vom Modell) und dann in die Steckdose.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Platten und die Auffangschale (beachten Sie den Abschnitt "Nach dem Gebrauch"). Geben Sie anschließend ein wenig Speiseöl auf die Platten und verteilen Sie es mit einem Küchentuch.
- Wenn Sie das Gerät auf einem Tisch betreiben, stellen Sie sicher, dass Kinder nicht in die Reichweite gelangen können.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Stecker mit Erdung aufweisen. Der Kabelquerschnitt muss mindestens ebenso groß sein wie der des Gerätekabels.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich an einer geerdeten Steckdose.
- Verlegen Sie die Zuleitung so, dass niemand über Sie stolpern kann.
- Um Beschädigungen der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie bitte nur Plastik- oder Holzutensilien.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel. Reinigen Sie das Zubehör mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie anschließend alles gut ab.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Vorsicht: dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Nicht erlaubt

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Benutzen Sie das Gerät nie, wenn es leer ist.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder direkt vor eine Wand.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es Dampf abgibt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder eines Wandschranks auf. Sie könnten durch den abgegebenen Dampf in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf empfindliche Oberflächen (wie z.B. Glastische, Tischdecken, lackierte Flächen, …).
- Legen Sie keine Küchenhelfer oder andere Gegenstände auf die Kochfläche des Gerätes.
- Um Produktschäden zu verhindern, dürfen keine flambierten Speisen mit diesem Produkt zubereitet werden, bzw. keine Speisen im Gerät flambieren.
- Reinigen Sie die Kochfläche nicht mit einem Metallschwamm oder Scheuerpulver, um Beschädigungen zu vermeiden (z.B. Antihaftbeschichtung, …).

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF!

Zubehör (je nach Modell)

Mini-Spateln (1) - Schöpflöffel (2) - Teigverteiler (3) - Spatel (4)

Verwenden Sie ausschliesslich die mit dem Gerät mitgelieferte oder eine bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbene Platte.

Zubereitung

Nach dem Aufheizen ist das Gerät betriebsbereit.

Während der ersten Benutzung kann es anfänglich zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis Sie keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellen können.



Thermo-Spot™ (je nach Modell): der Thermo-Spot wird einheitlich dunkelrot, sobald die optimale Temperatur erreicht ist.

Benutzen Sie, je nach Modell, die Mess-Schöpfkelle zur Bestimmung der benötigten Teigmenge für das jeweilige Rezept:

- Für 6 Mini-Pfannkuchen: Schöpfkelle bis zur unteren Eichmarke auffüllen (2a).
- Für Blinis und Pfannkuchen: komplette Schöpfkelle (2b).
- Für Crêpes (abhängig vom Modell): 2 komplette Schöpfkellen (2b).

Je nach Modell, verteilen Sie für die Mini-Pfannkuchen den Teig (2). Für große Pfannkuchen streichen Sie den Teig, mit Hilfe des Teigverteilers (3) in kreisenden Bewegungen von der Mitte aus, auf. Wenden Sie den Pfannkuchen mit Hilfe des Spatels.

Anschließend den Crêpe so falten, wie Sie es wünschen: als Rolle, halbiert, in Vierteln, als Kelch oder in Blütenform.

Wir empfehlen Ihnen, um den Teig leicht verteilen zu können, je nach Modell den Schöpflöffel oder den Teigverteiler in ein Gefäß mit Wasser zu tauchen.

Garnieren Sie die süßen Pfannkuchen nach der Zubereitung auf dem Teller.

Je nach Modell können Sie auch Grillen.

Nach der Benutzung

Ziehen Sie den Netzstecker zunächst aus der Steckdose und dann (abhängig vom Gerät) aus dem Gerät. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

DE

Stellen Sie das Thermostat auf die Min.-Position (je nach Modell).

Stellen Sie niemals eine heiße Platte auf eine empfindliche Oberfläche oder unter fließendes Wasser.

Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Reinigen Sie die Platten und das Gehäuse mit einem Schwamm und herkömmlichem Geschirrspülmittel.

Aufbewahrung (je nach Modell)

Stellen Sie das Gerät auf dem Kopf auf eine saubere, ebene und stabile Oberfläche, die mit einem Tuch oder einer Tischdecke bedeckt ist, um Beschädigungen der Platte zu vermeiden.

Bewahren Sie das Zubehör auf dem dafür vorgesehenen Platz auf.

Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Pfannkuchen

40 bis 60 Mini Pfannkuchen oder 20 bis 25 Pfannkuchen (je nach Grillplatte) • Backzeit: 2 Min. pro Seite

Der klassische französische Crêpeteig

• 500 g Weizenmehl gesiebt • 1 Liter Milch • 6 geschlagene Eier • 2 Prisen Salz • 2 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter

Das Mehl mit dem Wasser zu einem flüssigen Teig vermischen. Die geschlagenen Eier, Salz und Öl oder Butter dazu geben und 1-2 Stunden ruhen lassen. Wenn Ihr Teig nach dem Ruhen für die Crêpes-Zubereitung zu dick ist, geben Sie ein kleines Glas Wasser hinzu und mischen Sie nochmals. Für Crêpes mit herzhaften Zutaten eignet sich am besten ein salziger Teig.

Buchweizenteig - Für herzhafte Crêpes kann das Weizenmehl durch Buchweizenmehl ersetzt werden.

Bierteig - Für Pfannkuchen mit lockerer Konsistenz, 1/4 Liter Milch durch 1/4 Liter Bier ersetzen.

CONSIGLI DI SICUREZZA
PRECAUZIONI IMPORTANTI

IT

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,…).
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
- Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.

Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Il montaggio, la pulizia e la manutenzione di questo apparecchio devono essere effettuati da un adulto.

IT

- L'apparecchio deve rimanere sulla superficie di lavoro per tutta la durata del funzionamento. Dopo l'utilizzo, deve essere riposto in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile : se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso : se il cavo di alimentazione e' danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai nell'acqua l'apparecchio né il cavo. Non possono essere lavati inlavastoviglie.
- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo non possono essere consumati.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Non lasciare gli imballaggi, gli accessori, gli adesivi, i sacchetti alla portata dei bambini.

Cosa fare

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Svolgere completamente il cavo prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Al momento del primo utilizzo, lavare la piastra o le piastre (seguire il paragrafo dopo l'uso), versare un po' d'olio sulla piastra o sulle piastre e asciugare con uno straccio morbido.
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Per preservare il rivestimento della piastra di cottura, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.
- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica prima di pulirlo.
- Pulire la piastra della griglia e la base dell'apparecchio con spugna, acqua calda e detersivo liquido per stoviglie.
- Attenzione: questo apparecchio non è un giocattolo.

Cosa non fare

- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Non usare mai l'apparecchio a vuoto.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Per evitare l'usura del vostro prodotto non utilizzarlo per realizzare ricette flambées.
- Non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente…).

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Accessori (in base al modello)

mini-spatole (1) - mestolo (2) - ripartitore (3) - spatola (4)
Utilizzare solo la piastra fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.

Cottura



Terminato il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso.
Al primo utilizzo, l'elettrodomestico può emettere del fumo e un lieve odore sgradevole.
Thermo-Spot™ (secondo il modello) : l'indicatore Thermo-Spot diventa uniformemente rosso, quando l'utensile è caldo e pronto per cuocere.
A seconda del modello, usare il mestolo dosatore per dosare la quantità di pastella per la ricetta scelta:

- Per 6 mini pancakes: riempire fino al livello più basso (2a).
- Per blinis e pancakes: riempire completamente il mestolo (2b).
- Per crepes (secondo il modello): riempire completamente 2 volte (2b).

A seconda del modello, stendere la pastella immediatamente (senza fare pressione) con il retro del cucchiaio (2) (per minipancakes) o con il ripartitore (3) (per crêpes) con un movimento circolare a partire dal centro. A metà cottura girare il pancake utilizzando la spatola.
Poi piegare la crepes come desiderate: arrotolata, o piegata a metà, in quarti o piegata come una busta o a forma di fiore.
A seconda del modello, per stendere più facilmente la pastella, raccomandiamo di mettere il mestolo o il ripartitore in un contenitore d'acqua.
Guarnire i pancakes dolci nel piatto dopo la cottura piuttosto che sulla piastra di cottura.
A seconda del modello, è anche possibile grigliare alimenti.

Dopo l'uso

Non appoggiare la piastra su una superficie delicata.
Non mettere la piastra calda sotto l'acqua.
La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.
Pulirne le piastre e la superficie utilizzando una spugna con un comune detergente liquido.

Sistemazione (in base al modello)

Posiziona l'apparecchio capovolto su una superficie pulita e stabile come un tavolo, per evitare danni al piano di cottura.
Riponi ogni accessorio nel proprio scomparto. Riporre gli accessori sempre in ordine.
Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Le crêpes

Da 40 a 60 mini-crepes o da 20 a 25 grandi crepes (a seconda della piastra) • Cottura : 2 min. per lato

Pastella classica al latte

• 500 g di farina • 1 litro di latte • 6 uova • sale • olio o burro

In una terrina, mescolate la farina con il latte, fino ad ottenere una pasta fluida. Aggiungete le uova sbattute, 2 pizzichi di sale e 2 cucchiai di olio o di burro sciolto. Lasciate riposare 1-2 ore. Se la pasta è troppo densa, aggiungete un piccolo bicchiere d'acqua e mescolate di nuovo. Per crepes con farciture salate, la pastella può essere leggermente più salata.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente…).
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico.
- El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por un adulto responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y

estén supervisados por un adulto. Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- El montaje, la limpieza y el mantenimiento de este aparato deberán correr a cargo de un adulto.

ES

- Este aparato deberá permanecer sobre la superficie de trabajo únicamente durante su funcionamiento. Después de usarlo, deberá guardarse en un lugar seguro fuera del alcance de los niños, independientemente de la edad de estos.
- ⚠ La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Compruebe que la tensión de la red corresponde a la indicada en el aparato.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Si su aparato está equipado con un cordón desmontable : si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- Si su aparato está equipado con un cordón fijo : si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. No introducir nunca el aparato o el cable en el agua. No se pueden lavar en el lavavajillas.
- Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo no podrá ser consumido.
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro

como de fuera del aparato.
- No dejar los embalajes, accesorios, autoadhesivos y bolsitas al alcance de los niños.

Lo que se debe hacer

- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Desenrolle completamente el cable antes de conectar el producto.
- Antes de la primera utilización, lavar la placa, verter un poco de aceite sobre la placa y secar con un trapo suave.
- Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.
- Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, utilizar siempre una espátula de plástico o madera.
- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el aparato está desconectado.
- La placa de cocción y el cuerpo del aparato se limpian con una esponja, con agua caliente y líquido para lavar vajilla.
- Atención: este aparato no es un juguete.

Lo que debe cuidar para evitar riesgos

- Nunca enchufe el aparato cuando no esté en funcionamiento.
- No utilice nunca el aparato en vacío.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueblo barnizado…) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- A fin de evitar cualquier deterioro de su producto, nunca realice ninguna receta flambeada encima del mismo.
- No cortar nunca directamente en la fuente.
- No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente).

¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

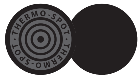
GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS

Accesorios (según modelo)

Miniespátulas (1) - cucharón (2) - repartidor (3) - espátula (4)
Utilice exclusivamente la fuente suministrada con el aparato o adquirida en un centro de servicio autorizado.

Cocción

Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.
En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.



Thermo-Spot™ (según el modelo) : en caliente, el motivo Thermo-Spot se convierte de manera uniforme en rojo.
Según modelo, desmontar con el cucharón, la cantidad de masa que corresponde a la receta seleccionada:
• Para 6 minicreps: llenar hasta el primer relieve del cucharón (2a).
• Para los blinis y pancakes: llenar completamente el cucharón (2b).
• Para los creps grandes (según modelo) llenar completamente 2 cucharones (2b).
Según modelo, extender inmediatamente sin pulsar con el dorso del cucharón (2) (para los minicreps) o con el repartidor (3) (para un crep grande), haciendo un movimiento circular a partir del centro. Girar las preparaciones a media cocción con espátula suministrada a este efecto.
Plegar a continuación el crep a su conveniencia: en rollo, en dos, en cuatro, en bolsita o en flor.
Según modelo, para facilitar la extensión de la masa, desmontar el cucharón o el repartidor en un recipiente lleno con agua entre cada utilización.
Cubrir los creps dulces en su plato después de la cocción más bien que directamente sobre la placa.
Según modelo, también puede realizar asados de carne.

Después de utilización

No poner la placa sobre una superficie frágil.
No poner la placa caliente debajo del agua.
La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.
Limpie las placas y la estructura con una esponja y detergente para vajillas.

Cómo ordenar (según modelo)

Ordenar cada accesorio instalándolo en el alojamiento previsto para este efecto y siguiendo escrupulosamente el orden.
Guardar el aparato fuera del alcance de los niños.

Los creps

De 40 a 60 minicreps o 20 a 25 creps grandes (según la placa seleccionada) • Cocción: 2 min. De cada lado

La masa clásica con leche

• 500 g de de harina de trigo tamizada • 1 litro de leche • 6 huevos • sal • aceite o mantequilla
En una terrina, mezclar la harina con la leche hasta obtener una masa fluida. Entonces añadir los huevos batidos como para una tortilla, 2 pizcas de sal y 2 cucharadas de aceite o de mantequilla fundida. Dejar reposar de 1 a 2 horas. Si la masa es demasiado espesa en el momento de la confección de las crepas, añadir un vaso de agua y mezclar nuevamente. Los creps con guarniciones saladas soportarán una masa más salada al realizar la preparación.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
CONSELHOS IMPORTANTES

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado nos seguintes casos, os quais não estão cobertos pela garantia:
  - Em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - Em quintas,
  - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
  É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brincam com o aparelho.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho de forma de segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e

manutenção realizada pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcançe de crianças com menos de 8 anos de idade.

PT

- A instalação, limpeza e manutenção deste aparelho devem ser realizadas por um adulto.
- Este aparelho deve manter-se sobre uma bancada durante todo o período de funcionamento. Após a utilização, deve ser arrumado num local seguro, fora do alcance de jovens e crianças.
- ⚠ A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver a funcionar. Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento através de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância.
- Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação dentro de água. Não são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo não deverá ser consumido.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Manter as embalagens, acessórios, autocolantes e sacos plásticos fora do alcance das crianças.

O que deve fazer

- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Em caso de acidente, passe imediatamente água fria sobre a queimadura e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Antes de ligar o aparelho, desenrole completamente o cabo.
- Aquando da primeira utilização, lave a placa, deite um pouco de óleo na placa e limpe com um pano macio.
- Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Para preservar o revestimento da placa de cozedura, utilizar sempre uma espátula de plástico ou de madeira.
- Verifique se o aparelho está desligado da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- A placa de cozedura e o corpo do aparelho devem ser limpos com uma esponja, água quente e detergente líquido para a loiça.
- Atenção: este aparelho não é um brinquedo.

A não fazer

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Para evitar a degradação do seu aparelho, não realize receitas flambeadas no mesmo.
- Não utilize instrumentos cortantes sobre a placa.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura (por ex.: revestimento antiaderente…).

Protecção do ambiente em primeiro lugar !

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES

Acessórios (conforme o modelo)

mini espátulas (1)- concha (2) - acessório para espalhar massa de crepe (3) - espátula (4)
Utilize apenas a placa fornecida com o aparelho ou adquirida junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Cozedura

Após o pré-aquecimento do aparelho, ele está pronto para ser utilizado.
Aquando da primeira utilização, uma ligeira emanação de cheiro e fumo pode ocorrer durante alguns minutos.



Thermo-Spot™ (consoante o modelo): quando aquecido, o Thermo-Spot torna-se uniformemente vermelho.

PT

Consoante o modelo, com a concha, deite, a quantidade de massa indicada na receita seleccionada:
- Para 6 mini crepes: encher até à primeira marcação da concha (2a).
- Para os blinis e panquecas: encher completamente a concha (2b).
- Para crepes grandes (consoante o modelo) encher completamente 2 conchas (2b).

Consoante o modelo, espalhar sem pressionar com as costas da concha (2) (para mini crepes) ou com o acessório para espalhar massa (3) (para crepes grandes), fazendo um movimento circular a partir do centro. Virar a preparação a meio da cozedura com a espátula incluída para esse efeito.
Em seguida, dobrar o crepe, consoante o seu gosto: em forma de rolo, ao meio, em quatro, em forma de bolsa ou de flor.
Consoante o modelo, por forma a ser mais fácil espalhar a massa, entre cada utilização, colocar a concha ou o acessório para espalhar massa dentro de um recipiente cheio de água.
Opte por rechear os crepes doces no prato em vez de o fazer directamente na placa de cozedura.
Consoante o modelo, pode igualmente grelhar carne.

Após utilização

Não coloque a placa sobre uma superfície frágil.
Não coloque a placa quente dentro de água.
A resistência não se limpa. Se esta estiver muito suja, aguardar até arrefecer totalmente e limpá-la com um pano seco.
Limpe as placas e o corpo do aparelho com uma esponja e detergente para a loiça.

Arrumação (conforme o modelo)

Virar ao contrário o aparelho sobre um suporte plano, limpo e estável (ex.: toalha), por forma a não danificar a placa de cozedura.
Arrumar cada acessório no compartimento previsto para o efeito e cumprindo escrupulosamente a ordem.
Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

Os crepes

40 a 60 mini crepes ou 20 a 25 crepes grandes (consoante a placa escolhida) • Cozedura: 2 min. de cada lado

A massa clássica com leite

• 500 g de farinha de trigo peneirada • 1 litro de leite • 6 ovos • sal • óleo ou manteiga

Num recipiente, misturar a farinha com o leite, até obter uma massa fluida. Adicionar os ovos batidos em omeleta, 2 pitadas de sal e 2 colheres de sopa de óleo ou manteiga derretida. Deixar repousar durante 1 a 2 horas. Se a massa estiver demasiado espessa quando for fazer os crepes, adicionar um pequeno copo de água e misturar novamente. Os crepes com recheio salgado requerem uma massa mais salgada aquando da preparação.

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …)
- This appliance is intended for domestic household use only,
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given.

- This appliance is intended to be assembled, cleaned and maintained by an adult.
- This appliance is intended to stay on the working surface for the time needed to perform its intended operation. After the intended operation has been performed it has to be stored in a safe place not reachable by young and very young children.

EN

- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.

Never touch these surfaces, always use the handles.

- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- If your appliance is fitted with a removable power cord: if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.
- If your appliance is fitted with a fixed power cord: if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not immerse the appliance and the cord in water. They are not dishwasher safe.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo.
- Remove all packaging materials, stickrs and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Keep all packaging, accessories, stickers and plastic bags out of children's reach.

Do

- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds, We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Fully unwind the power cord.
- When using for the first time, wash the plate(s) or the dish or the stone (refer to "after use" paragraph), pour a little cooking oil on the plate or on the inside of the pot and then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- If an extension cord is used, make sure to choose one of equivalent diameter with an earthed socket (for earthed products). If an extention cord is used, make sure to choose one of equivalent diameter (for non earthed products).
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Position the cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- The cooking plates, the tray and the body of the appliance can be cleaned with a sponge, hot water and washing up liquid.
- Caution : this appliance is not a toy.

Do not

- Never leave the appliance unattended when plugged in.
- Never run the appliance empty.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Never cut directly in the dish.
- Never use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.:non-stick coating, …).

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Accessories (according to the model)

mini-spatulas (1) ladle (2) spreader (3) spatula (4)
Only use the plate supplied with the appliance or purchased from an approved service centre.

Cooking



After pre-heating, the appliance is ready to be used.
During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke: this is normal.
Thermo-Spot™ (according to the model): the Thermo-Spot turns sold red when the appliance is perfectly preheated and ready to cook.
According to the model, use the measuring ladle to obtain the required amount of batter for the chosen recipe:

- For 6 mini pancakes: fill up to the lower level of the ladle (2a).
- For blinis and pancakes: fill the ladle (2b) completely.
- For crêpes (according to the model): fill the ladle completely twice (2b).

According to the model, spread immediately, without pressing, with the back of the ladle (2) (for mini-pancakes) or the spreader (3) (for large pancake), in a circular movement from the centre. Turn the pancake over half way through cooking using the spatula supplied for this purpose.
Then fold the pancake as you want: as a roll or in half, in quarters or folded as an envelope or flower shape.
According to the model, to spread the batter easily, we recommend placing the ladle or the spreader in a jug of water.
Garnish the sweet pancakes on your plate after cooking, not whilst it is still on the cooking plate.
According to the model, you can also grill foods.

After use

Do not place the plate onto a fragile surface.
Do not place the hot plate in water.
The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.
Clean the plates and body of the appliance using a sponge and washing-up liquid.

Storage (according to the model)

Place the appliance upside down on a clean, flat and stable surface such as a tablecloth, to avoid damaging the cooking surface.
Store each accessory in its dedicated compartment. Always store the accessories in the right order.
Keep the appliance out of the reach of children.

The Crêpes

40 to 60 mini-pancakes or 20 to 25 large pancakes (according to the chosen plate) • Cooking time: 2 min. on each side

The classic French batter

• 500 g sifted plain flour • 1 litre of milk • 6 eggs • salt • oil or butter

In a large bowl add 500 g plain flour and gradually beat in 1 litre of milk, until the consistency is of a single cream. Graduall beat in the 6 beaten eggs, 2 pinches of salt and 2 tablespoons of oil or melted butter. Leave to stand for 1 to 2 hours. If the batter is too thick after making the crêpes, add a small amount of water and mix again. Salty pancakes can be made by adding more salt to the batter.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
  - Σε αγροκτήματα,
  - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
  - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Αυτό είναι φυσιολογικό και μην το αφήνετε κοντά στα παιδιά.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών και άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, εκτός κι αν έχουν εκπαιδευτεί σχετικά, βρίσκονται υπό επίβλεψη ως προς την ασφαλή χρήση της συσκευής και γνωρίζουν τους ενδεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από

EL

παιδιά κάτω των 8 ετών και δίχως επίβλεψη.
Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Η συναρμολόγηση, ο καθαρισμός και η συντήρηση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελούνται από ενήλικα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας της. Μετά τη χρήση, πρέπει να τη φυλάξετε σε ασφαλη χώρο, μακρια από τα παιδιά και τα βρέφη.

EL

- ⚠ Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ελέγξτε ότι η τάση της συσκευής η οποία αναγράφεται στο κάτω μέρος της, αντιστοιχεί σε αυτήν της εγκατάστασής σας.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.
- Εάν η συσκευή σας διαθέτει αφαιρούμενο καλώδιο : εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.
- Εάν η συσκευή σας διαθέτει σταθερό καλώδιο : εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.
- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή. Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή, τη μονάδα ελέγχου ή το καλώδιο.
- Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο  δεν πρέπει να καταναλώνονται.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά : όλα τα υλικά της συσκευασίας,τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ,από

το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.

- Κρατήστε τη συσκευασία, τα αυτοκόλλητα την πλαστική σακούλα σακριά από τα παιδιά.

Τι πρέπει να κάνετε

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Οι καπνοί από το μαγείρεμα μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνοι για τα ζώα που έχουν ιδιαίτερα ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Συστήνουμε στους ιδιοκτήτες πτηνών να τα απομακρύνουν από τον χώρο μαγειρέματος.
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Κατά την πρώτη χρήση, πλύνετε την πλάκα ή τις πλάκες, ρίξτε λίγο λάδι πάνω στην πλάκα ή πλάκες και σκουπίστε με ένα μαλακό πανάκι.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται στο κέντρο του τραπεζιού, φροντίστε να την τοποθετήσετε μακριά από τα παιδιά.
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσετε μπαλαντέζα, πρέπει να είναι γειωμένη.
- Συνδέετε την συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση.
- Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μπαλαντέζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.
- Για να φυλάσσετε άθικτο το στρώμα των εστιών τραπεζαρίας, χρησιμοποιείτε πάντα σπάτουλα πλαστική ή ξύλινη.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεμένη από το ρεύμα προτού την καθαρίσετε.
- Οι εστίες τραπεζαρίας και το σώμα της συσκευής πλένονται με σφουγγαράκι, ζεστό νερό και απορρυπαντικά.
- Προσοχή: η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

Τι πρέπει να αποφεύγετε

- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή απευθείας επάνω σε ευπαθή επιφάνεια (γυάλινο τραπέζι, τραπεζομάντιλο, βερνικωμένο έπιπλο…) ή σε επιφάνεια που καλύπτεται από πλαστικό τραπεζομάντιλο.
- Μην τοποθετείτε σκεύη ή εργαλεία μαγειρέματος πάνω στις επιφάνειες ψησίματος της συσκευής.
- Για να αποφύγετε την καταστροφή του προϊόντος μην χρησιμοποιείτε συνταγές φλαμπέ (με φωτιά).
- Μην κόβετε τροφές απευθείας μέσα στην πιατέλα.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι, ούτε και σκόνη για τρίψιμο προκειμένου να μην προκαλέσετε φθορά στην επιφάνεια ψησίματος (π.χ. : αντικολλητική επικάλυψη, …).
- Η συσκευή και το καλώδιό της δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

➀ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➜ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

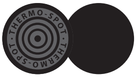
ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΕΠΙΜΕΛΩΣ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Αξεσουάρ (σύμφωνα με το μοντέλο)

μικρές σπάτουλες (**1**) κουτάλα (**2**) σπάτουλα απάλειψης (**3**) σπάτουλες (**4**)
Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά την πλάκα που παρέχεται στη συσκευασία μαζί με τη συσκευή ή την πλάκα που αγοράσατε από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Μαγείρεμα

Μετά την προθέρμανση η συσκευή είναι έτοιμη για χρησιμοποίηση.
‘Οταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.



Thermo-Spot™ (σύμφωνα με το μοντέλο) : μόλις ζεσταίνεται αποκτάει η εικόνα Thermo-Spot ομοιόμορφα κόκκινο χρώμα.
Σύμφωνα με το μοντέλο γεμίστε με την κουτάλα τόσο ζυμάρι, το οποίο ανταποκρίνεται στην επιλεγμένη συνταγή

- Για την προετοιμασία 6 μικρών τηγανίτων : γεμίστε την κουτάλα (**2a**) με ζύμη έως το πρώτο χάραγμα.
- Για την προετοιμασία των λεπτών τηγανίτων (blinis) ή αμερικάνικων τηγανίτων (pancakes): γεμίστε ολόκληρη την κουτάλα με ζύμη (**2b**).

EL

- Για την προετοιμασία μεγάλων τηγανίτων (σύμφωνα με τον τύπο) γεμίστε με ζύμη δυο κουτάλες (**2b**).

Σύμφωνα με τον τύπο αμέσως απλώστε απαλά χωρίς πίεση με το πίσω μέρος της κουτάλας (**2**) (σε περίπτωση μικρών τηγανίτων), ή μέσω της σπάτουλας απάλειψης (**3**) (σε περίπτωση μεγάλων τηγανίτων) με κυκλική κίνηση αρχίζοντας από το (στο) μέσο. Τις προετοιμαζόμενες τροφές αναποδογυρίζ ετε μετά το μισό ψήσιμο με τη σπάτουλα με τη προμηθευόμενη για το σκοπό αυτό.
Μετά διπλώστε την όπως σας ταιριάζει: σε κύλινδρο, στη μέση, στο τέταρτο, σε τσεπάκι ή σε μορφή ανθού.
Σύμφωνα με τον τύπο τοποθετήστε μετά την κάθε χρήση την κουτάλα ή την σπάτουλα σε δοχείο με νερό, για να διευκολύνετε το άπλωμα του ζυμαριού.
Για να φυλάσσετε άθικτο το στρώμα των εστιών τραπεζαρίας, χρησιμοποιείτε πάντα σπάτουλα πλαστική ή ξύλινη.
Στολίστε τις ζαχαρωμένες τηγανίτες μετά το ψήσιμο καλύτερα στο πιάτο, παρά κατευθείαν στις εστίες τις τραπεζαρίας.

Μετά τη χρήση

Μην τοποθετείτε την πλάκα πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια.
Μη βρέχετε την πλάκα με νερό ενώ είναι ακόμα ζεστή.
Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

Τοποθέτηση (σύμφωνα με το μοντέλο)

Αναποδογυρίστε τη συσκευή σε ομαλή, καθαρή και σταθερή επιφάνεια (πχ. στο μεσάλι), να μη φθείρετε τις εστίες τραπεζαρίας).
Τοποθετήστε το κάθε κομμάτι των αξεσουάρ στο δικό του προορισμένο μέρος και παράλληλα προσεχτικά τηρείτε την ακόλουθη σειρά
Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.

Τηγανίτες

40 έως 60 μικρές τηγανίτες ή 20 έως 25 μεγάλες τηγανίτες (σε σχέση με την επιλεγμένη εστία κουζίνας)
● Μαγείρεμα : 2 λεπτά από την κάθε μεριά

Παραδοσιακή ζύμη από γάλα

• 500 g κοσκινισμένο σιταρένιο αλεύρι • 1 λίτρο γάλα • 6 αυγά • αλάτι • λάδι ή βούτυρο
Στην πιατέλα ανακατέψτε το αλεύρι με το γάλα έτσι, ώστε να αποκτήσετε νερωμένη ζύμη. Προσθέστε τα χτυπημένα αυγά, 2 πρέζες αλάτι και 2 κουταλιές σούπας λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Αφήστε το να "ξεκουραστεί" περίπου 1 έως 2 ώρες. Αν στη στιγμή της προετοιμασίας η ζύμη είναι πυκνή, προσθέστε ένα μικρό ποτηράκι νερού και ανακατέψτε το ξανά. Η ζύμη για τις τηγανίτες, οι οποίες γεμίζονται με αλμυρό γέμισμα, μπορεί να είναι κατά την προετοιμασία πιο αλμυρή.

GÜVENLİK TALİMATLARI
ÖNEMLI UYARILAR

- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşuk voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
  - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - çiftliklerde,
  - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - otel odaları türünden ortamlarda.
- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir.
  Çocuklar cihazla oymamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.
  Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşabileceği

TR

yerlerden uzak tutun.

- Bu cihazın montajı, temizliği ve bakımı bir yetişkin tarafından yapılmalıdır.
- Bu cihazın amaçlanan kullanımı sırasında çalışma alanı üzerinde durması gerekir. Kullanıldıktan sonra çocukların erişemeyeceği, güvenli bir yerde saklanmalıdır.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.

TR

- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Cihazı sabit bir kordonla donatılmışsa : cihazın güç kordonu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kordonnun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.
- Cihazınız çıkarılabilir bir kordonla donanmışsa: besleme kordonu zarar görmüşse, imalatçıda veya satış sonrası servisinde mevcut olan bir kordon veya özel düzenekle değiştirilmesi gerekir.
- Bu cihaz suya daldırılmamalıdır. Hiç bir zaman cihazı ve kordonunu suya sokmayınız. Cihaz ve kordon bulaşık makinesinde yıkanamaz.
- Üzerinde işareti bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Ambalajları, aksesuarları, stickerleri, poşetleri, çocukların erişebileceği yerlere bırakmayın.

Yapılması gerekenler

- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Kordonyu tamamen açın ve cihazı elektriçe baçlayın.
- İlk kullanımda tepsiyi veya tepsileri yıkayın, tepsiye veya tepsilere biraz yağ sürün ve yumuşak bir bezle silin.
- Eğer cihaz masa üzerinde kullanılacaksa, çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonnun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen gösterek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.
- Pişirme tepsisinin kaplamasına zarar vermemek için herzaman plastik veya tahta spatula kullanın.
- Temizlemeye başlamadan önce cihazın fişinin prizden çıkarılmış olduğunu kontrol edin.
- Pişirme tablası ve cihazın gövdesi sünger, sıcak su ve bulaşık sıvı deterjanı ile temizlenmelidirler.
- Dikkat: bu cihaz bir oyuncak değildir.

TR

Yapılmaması gerekenler

- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Cihazı kesinlikle içi boş halde çalıştırmayın.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Cihazın pişirme yüzeylerine pişirme aletlerini bırakmayın.
- Hasar görmemesi için, ürününüzü asla flambe hazırlamak için kullanmayın.
- Yiyecekleri kesinlikle cihazın içinde kesmeyin.
- Pişirme yüzeyine (örn: yapışma önleyici kaplamalar, ...) hasar vermemek için asla telli sünger veya ovalama kremi kullanmayın.

Önce çevre koruma !

➀ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➲ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

BUTALİMATLARI ÖZENLE SAKLAYINIZ

Aksesuarlar (modele göre)

mini-spatulalar (1) kepçe (2) yayma spatulası (3) spatula (4)
Yalnızca cihazla birlikte verilen veya yetkili servis merkezinden satın aldığınız pişirme tepsisini kullanın.

Pişirme

Ön ısıtmanın ardından cihaz kullanıma hazırdır.
İlk kullanım sırasında cihaz hafif bir duman ve koku yayabilir: bu normaldir.
Thermo-Spot™ (modele göre): cihaz ısındığında ve pişirmeye hazır duruma geldiğinde, Thermo-Spot tamamen kırmızıya döner.



Modele göre, seçilen tarife uygun istenilen hamur miktarını elde etmek için ölçümkepçesini kullanın:
- 6 mini pancake için: kepçeyi az doldurun (2a).
- Bilini'ler ve pancake'ler için: kepçeyi tamamen (2b) doldurun.
- Krepler için (modele göre): kepçeyi iki defa (2b) tamamen doldurun.

(Mini pancake'ler için) Modele göre, kepçenin arka kısmıyla, bastırmadan hemen yayın (2) veya (büyük pancake için) (3) yayma spatulasıyla ortadan başlıyarak dairesel hareketlerle yayın. Pişirme süresinin yarısında pancake'i spatulayla çevirerek diğer tarafının pişmesini sağlayın.

TR

Ardından pancake'i istediğiniz gibi katlayın: rulo, yarım, çeyrek olarak veya zarf ya da çiçek şekli verin.
Modele göre, hamuru kolayca yaymak için kepçeyi veya yayma spatulasını su dolu bir kaba koymanızı öneririz.
Pişirme işleminin ardından, tatlı pancake'leri pişirme levhasının üzerindeyken değil tabağınızdayken süsleyin.
Modele göre, yiyecekleri ızgara da yapabilirsiniz.

Kullanım sonrası

Pişirme tepsisini cam yüzeyler üzerine koymayın.
Sıcak pişirme tepsisini suya sokmayın.
Rezistans temizlenmemelidir. Kirlendiğinde, soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.
Pişirme plakalarını bir sünger, sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.

Saklama (modele göre)

Pişirme yüzeyinin hasar görmesini engellemek için, cihazı masa örtüsü gibi temiz, düz ve sabit bir yüzeyin üzerine baş aşağı yerleştirin.
Her aksesuarı kendi bölmesinde saklayın. Her zaman aksesuarları doğru sırayla kaldırın.
Cihazı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.

Krepler

40 ila 60 mini pancake veya 20 ila 25 büyük pancake (seçilen pişirme tepsisine göre) • Pişirme süresi: her tarafı iki dak.

Klasik Fransız hamuru

• 500 g elenmiş un• 1 litre süt • 6 yumurta • tuz • tereyağ veya sıvı yağ
Büyük bir kasenin içinde 1 litre süte bir yandan çırparak, azar azar 500 gr. unu krema kıvamına gelinceye kadar ekleyin. Sırasıyla 6 çırpılmış yumurtayı, 2 tutam tuzu ve 2 tatlı kaşığı sıvı yağı veya eritilmiş tereyağını çırparak ekleyin. 1 ila 2 saat dinlenmeye bırakın. Krepleri yaparken hamur çok koyu olursa az miktarda su ekleyin ve tekrar karıştırın. Hamura daha fazla tuz ekleyerek tuzlu pancake'ler yapabilirsiniz.

SIKKERHEDSANVISNINGER
VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

- For Deres sikkerheds skyld er dette produkt i overensstemmelse med alle gældende standarder og direktiver (Lavspændingsdirektiv, EMC direktiv, materialer egnede til madlavning, miljø, etc).
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning.
- Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
  - I et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
  - På gårde,
  - Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
  - I omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Apparatet skal altid være under opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år og af personer, der ikke har erfaring med eller kendskab til apparatet, og som ikke har de fornødne fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og er gjort bekendt med risiciene. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

DA

Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde (hvis de ikke er fyldt 8 år).

- Dette apparat skal samles, rengøres og vedligeholdes af en voksen person.
- Dette apparat skal stå på køkkenbordet, når det er i brug. Efter brug, skal det gemmes væk på et sikkert sted, uden for børn og unges rækkevidde.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet fungerer.
- Kontroller, at dine elektriske installationer stemmer overens med den spænding, der er angivet i bunden af apparatet.

DA

- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Apparater med aftagelig ledning : Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.
- Apparater med fast ledning : Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Dette apparat må ikke dyppes ned i vand. Sænk aldrig apparatet og ledningen i vand. Selve apparatet og ledningen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med -logoet, må ikke indtages.
- Fjern al emballage, eventuelle klistermærker og tilbehør, der måtte være indeni og udenpå apparatet.
- Emballage, tilbehørsdele, klistermærker, poser skal holdes udenfor børns rækkevidde.

Hvad man skal gøre

- Læs denne brugsanvisning grundigt og hav den liggende ved hånden til senere brug. Instruktionerne er fælles for de forskellige versioner alt efter hvilket tilbehør, der leveres sammen med Deres apparat.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.
- Rul ledningen helt ud, inden den sættes i stikkontakten.
- Vask pladerne, før apparatet tages i brug første gang (følg afsnittet Efter brug), kom lidt olie på pladerne og tør af med en blød klud.
- Hvis apparatet bruges midt på bordet, skal det anbringes således, at det er udenfor børns rækkevidde.
- Ved brug af forlængerledning, skal denne være ekstra beskyttet.
- Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at genere gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.
- For at bevare stegepladens belægning skal man altid bruge en skraber i plastic eller træ.
- Kontroller, at ledningen er taget ud af apparatet inden rengøring.
- Rengør bagepladen og apparatets base med en svamp/klud, varmt vand og opvaskemiddel.
- Vigtigt: Dette apparat er ikke et legetøj.

DA

Hvad man ikke skal gøre

- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Brug ikke apparatet tomt.
- For at undgå overophedning af apparatet, bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.
- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.). Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- Læg ikke køkkenredskaber på apparatets stegeflader.
- For at undgå at beskadige produktet, må der ikke tilberedes flamberede retter.
- Skær aldrig direkte ned i grillpladen.
- Brug aldrig en grydesvamp i metal eller skurepulver for ikke at beskadige stegefladen (f.eks. slipbelægning…).

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

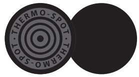
OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT

Tilbehør (afhængig af model)

mini-spatler (1) - øseske (2) - dejfordeler (3) - spatel (4)
Brug kun den plade, der følger med apparatet eller som er købt hos et autoriseret serviceværksted.

Bagning

Apparatet er klar til brug efter forvarmning.
Ved førstegangs brug, kan apparatet afgive en smule lugt og røg.
Thermo-Spot™ (afhængig af model): Thermo-Spot varmeindikator bliver helt rød, når apparatet er forvarmet og er klar til brug.



Afhængig af model, brug den medfølgende øseske for at afmåle den korrekte mængde dej til den valgte opskrift:
- 6 mini-pandekager: fyld øseskeen til det laveste niveau (2a).
- Blinis og pandekager: fyld øseskeen helt (2b).
- Crêpes (afhængig af model): fyld øseskeen helt to gange (2b).

Afhængig af model, fordel med det samme dejen i cirkulære bevægelser fra midten og ud, uden at presse, med bagsiden af øseskeen (2) (til mini-pandekager) eller med dejfordeleren (3) (til store pandekager). Vend pandekagen, når den er halvt bagt med den dertil hørende spatel.
Lad pandekagen bage i cirka 2 minutter på hver side. Fold pandekagen efter eget ønske: den kan rulles sammen, foldes halvt over, i kvarte eller foldes som en kuvert eller i blomsterform.

DA

Afhængig af model, for at fordele dejen nemmere, anbefales det at dyppe øseskeen eller dejfordeleren i vand.
Put først fyld i pandekagerne på tallerkenen frem for på bagepladen.
Afhængig af model, kan apparatet også bruges til at grille.

Efter brug

Stil ikke fadet på en skrøbelig overflade.
Stil ikke et varmt fad under rindende vand.
Varmeelementet skal ikke rengøres. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.
Rengør apparatets plader og kabinet med en svamp, vand og flydende opvaskemiddel.

Opbevaring (afhængig af model)

Placer apparatet med bunden i vejret på en ren, flad og stabil overflade såsom en dug for at undgå at beskadige bagepladen.
Opbevar hver tilbehørsdel i det dertil hørende opbevaringsrum. Placer altid tilbehørsdelene i denne rækkefølge.
Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

Crêpes

40–60 mini-pandekager eller 20–25 store pandekager (afhængig af den valgte bageplade) • Bagetid: 2 min. på hver side

Den klassiske franske opskrift

• 500 g siet hvedemel • 1 liter mælk • 6 æg • salt • olie eller smør
I en skål blandes 500 g. siet hvedemel med 1 liter mælk til en cremet konsistens. Tilsæt 6 piskede æg, 1 tsk. salt og 2 spsk. olie eller smeltet smør. Lad dejen hvile i 1 til 2 timer. Hvis dejen er for tyk, når den skal bruges, tilsæt da en smule vand og rør igennem. Salt kan tilsættes efter eget ønske.

SIKKERHETSFORSKRIFTER
VIKTIGE FORSIKTIGHETSREGLER

- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og bestemmelser (Lavspenningsdirektiv, Elektromagnetisk kompatibilitet, Matsikkerhet, Miljø).
- Denne maskinen er kun beregnet til bruk i hjemmet.
- Den er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
  - I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
  - På gårder
  - Av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
  - På steder som f.eks. bed & breakfast.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.

  Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.
- Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og personer uten erfaring eller forkunnskaper med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, forutsatt at disse har fått instruksjoner om hvordan de skal bruke apparatet på en sikker måte, og kjenner til risikoene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under tilsyn.

  Apparatet og ledningen skal være utenfor rekkevidde for barn under 8 år.

- Dette apparatet må monteres, rengjøres og vedlikeholdes av en voksen.
- Dette apparatet må settes på en arbeidsbenk mens det brukes. Etter bruk må det oppbevares på et sikkert sted utilgjengelig for små og svært små barn.
- ⚠ Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.
- Forsikre deg om at nettspenningen er i samsvar med effekten markert under apparatet.

NO

- Dette apparatet er ikke laget for å brukes med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar ledning : Dersom strømledningen er skadet, skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som finnes hos produsenten eller dens kundeservice.
- Hvis apparatet er utstyrt med en fast ledning : Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens serviceagent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann. Legg aldri apparatet eller ledningen ned i vann. Selve apparatet og ledningen skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet må ikke spises.
- Fjern all emballasje, klistremerker og alt tilbehør i og utenpå apparatet.
- Oppbevar emballasje, tilbehørsdeler, klistremerker og poser utilgjengelige for barn.

Hjelp til med å beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet består av mange materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.

➲ Ta apparatet med til et eget innsamlingssted for gjenvinning eller til et serviceverksted når det ikke skal brukes mer.

Det man må gjøre

- Les nøye gjennom instruksjonene i denne veiledningen, og sørg for å ha den lett tilgjengelig ved senere bruk av apparatet. Disse instruksjonene gjelder for forskjellige modeller alt etter hvilket tilbehør som er levert sammen med apparatet.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.
- Ledningen skal trekkes helt ut før apparatet tilkobles.
- Når du bruker apparatet for første gang, må du vaske platen(e) (se avsnittet etter bruk), hell litt olje på platen(e) og tørk med en myk klut.
- Sørg for at apparatet er utenfor barns rekkevidde hvis det brukes på bordet.
- Hvis du har behov for skjøteledning, må den ha et jordet støpsel.
- Apparatet skal kun tilkobles jordede stikkontakter.
- Hvis du har behov for skjøteledning, må den ha et jordet støpsel. Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen.
- Bruk alltid en plast- eller trespatel for å beskytte stekeplatens overflate.
- Apparatet må være frakoblet før det rengjøres.
- Rengjør stekeplaten og resten av apparatet ved hjelp av en fuktig svamp/klut og oppvaskmiddel.
- Forsiktig: dette apparatet er ingen leke.

Det man ikke må gjøre

- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk. Apparatet må aldri gå på tomgang.
- Bruk ikke apparatet tomt.
- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.
- For å unngå beskadigelse av apparatet, må man ikke bruke det til oppskrifter med flambering.
- Skjær aldri direkte i grillplaten.
- Bruk ikke skuresvamp eller skurepulver, da stekeoverflaten kan bli skadet (f.eks. slippbelegg…).

TA GODT VARE PÅ DISSE INSTRUKSENE

Tilbehør (til enkelte modeller)

minispatler (1) - øse (2) - rørefordeler (3) - spatel (4)
Bruk kun platen som leveres med apparatet eller som du har kjøpt på et godkjent servicesenter.

Steking

Etter forvarming er apparatet klart for bruk.
Ved første gangs bruk kan det hende det kommer litt ekstra os og lukt.
Thermo-Spot™ (på enkelte modeller): Thermo-Spot-merket blir helt rødt når produktet er ferdig forvamet og klart for steking.



Bruk øsen med gradering (kun på noen modeller) for å avgjøre hvor mye røre du skal bruke i forhold til valgt oppskrift:

- Til 6 minipannekaker (søte): fyll øsen opp til den første stripen (2a).
- Til blinis eller pannekaker: fyll øsen helt opp (2b).
- Til store pannekaker (kun på noen modeller): fyll øsen opp to ganger (2b).

Fordel røren umiddelbart forsiktig utover (uten å presse) ved hjelp av øsens (2) underside hvis du lager minipannekaker. Til store pannekaker: Bruk rørefordeleren (3) til å lage sirkelbevegelser fra midten og utover. Snu pannekaken når den er halvstekt ved hjelp av spatelen som følger med.
Legg så sammen pannekaken slik du ønsker: Sammenrullet, brettet en eller to ganger, som en konvolutt el.
For å gjøre fordelingen av røre enklere, anbefaler vi at du mellom hver pannekake dypper øsen eller rørefordeleren i en bolle med vann.

Pannekakene blir finest dersom du danderer dem på en tallerken etter steking istedenfor på stekeplaten.
På noen modeller av apparatet kan du også steke kjøtt.

Etter bruk

Sett ikke platen på en skjør overflate.
Legg ikke den varme platen i vann.
Varmeelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.
Platene og hoveddelen rengjøres med en klut eller en svamp, vann og oppvaskmiddel.

Lagring (til enkelte modeller)

Plasser apparatet opp ned på en ren, flat og stabil overflate som f.eks et kjøkkenhåndkle for å unngå skade på stekeplaten.
Lagre hvert enkelt tilbehør i sine tilpassede lagringsplasser. Lagre alltid tilbehøret i følgende rekkefølge.
Oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.

Pannekaker

40–60 minipannekaker eller 20–25 store pannekaker (avhengig av hvilken stekeplate som brukes) • Steking: 2 min. per side

Klassiske, franske crêpes - røre med melk (pannekakerøre)

• 500 g siktet hvetemel • 1 liter melk • 6 egg • salt • olje eller margarin

Bland mel og melk i en bolle til du får en flytende røre. Tilsett så sammenvispede egg, 2 klyper salt og 2 ss olje eller smeltet margarin. La pannekakerøren stå i 1–2 timer. Hvis røren er for tykk når pannekakene skal stekes kan du tilsette litt vann og røre om. I salte pannekaker kan du godt ha i litt mer salt enn angitt.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER
VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- För din säkerhet uppfyller denna produkt gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.
- Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Lämna aldrig apparaten igång utan tillsyn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.

  Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och personer som saknar erfarenhet och kunskaper eller med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga, om de har fått utbildning och vägledning om apparatens säkra användning och känner till riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöringen och underhållet av apparaten får inte skötas av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och övervakade.

  Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

SV

- Denna apparat ska monteras, rengöras och hållas i gott skick av en vuxen.
- Denna apparat ska stanna kvar på bänken under hela tiden som den är igång. Efter användning, ska den förvaras på et säkert ställe, oåtkomligt för unga och små barn.
- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
- Kontrollera att elnätet är kompatibelt med uppgifterna som är noterade på apparatens undersida.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Om din apparat är utrustad med en löstagbar sladd: om sladden är skadad, införskaffar man en ny specialsladd hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.

SV

- Om din apparat är utrustad med en fast sladd : om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Apparaten ska inte doppas ner i vatten. Nedsänk aldrig basplattan och dess sladd i vatten. Apparaten och sladden får inte diskas i diskmaskin.
- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med logon, bör inte ätas.
- Ta bort förpackningsmaterial, klisterlappar och eventuell plast inuti och utanpå din produkt.
- Låt inte förpackningsmaterial, tillbehör, klisterlappar, påsar vara inom räckhåll för barn.

Gör så här

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen, som är gemensam för de olika versionerna beroende på vilka tillbehör som levereras med apparaten, och spara den för framtida användning.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om det är nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.
- Rulla ut sladden helt innan produkten kopplas in.
- Före första användningen, diska plattan/plattorna (se rubriken efter användning), häll lite olja på plattan/plattorna och torka med en mjuk trasa.
- Om apparaten används mitt på bordet, se till att den är utom räckhåll för barn.
- Om en förlängningsladd används, så måste den vara jordad.
- Anslut apparaten till ett jordat uttag.
- Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du placerar sladden, med eller utan förlängningssladd, vid bordet så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.
- För att bevara beläggningen på tillagningsplattan, använd alltid en plast- eller träspatel.
- Kontrollera att apparaten är frånkopplad innan den görs ren.
- Gör rent tillagningsplattan samt basplattan med en svamp, diskmedel och varmt vatten.
- Observera: apparaten är ingen leksak.

Gör inte så här

SV

- Anslut aldrig apparaten när den inte används.
- Låt aldrig apparaten vara igång tom.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Ställ aldrig apparaten direkt på känsliga underlag (glasbord, duk, lackerade möbler osv.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- Placera inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Flambera inga rätter på den här produkten, det kan skada den.
- Skär aldrig upp maten när den ligger kvar på tillagningsplattan.
- Använd aldrig en svamp med metalldelar eller skurmedel för att inte skada tillagningsytan (t.ex. släpp-lättbeläggning…).

Var rädd om miljön!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

SPARA DESSA FÖRESKRIFTER

Tillbehör (beroende på modell)

ministekspadar (1) - slev (2) - fördelare (3) - stekspade (4)
Använd endast tillagningsplattan som bifogas apparaten eller som inköpts på en auktoriserad serviceverkstad.

Tillagning



Efter förvärmning, är apparaten klar att användas.
Vid första användningstillfället kan en svag lukt- och rökutveckling förekomma.
Thermo-Spot™ (beroende på modell): Thermo-Spoten blir jämnt röd när apparaten är perfekt uppvärmd och färdig att använda.
Beroende på modell, använd måttsleven för att få rätt mängd smet för det recept du har valt:

- För 6 plättar: fyll upp till den lägre nivån (2a).
- För blinis och pannkakor: fyll sleven helt (2b).
- För crêpes (beroende på modell): fyll helt 2 ggr (2b).

Beroende på modell, fördela omedelbart ut smeten med en cirklande rörelse från mitten och utåt, utan att trycka. Använd baksidan av sleven (2) (för plättar) eller fördelaren (3) (för stora pannkakor). Vänd pannkakan efter halva tiden med hjälp av den medföljande stekspaden.
Vik ihop pannkakan enligt önskemål: som en rulle eller vik på mitten, till en kvarts eller vik som ett kuvert eller blomma.
För att enkelt fördela smeten, rekommenderar vi (beroende på modell) att placera sleven eller fördelaren i en skål med vatten.
Garnera pannkakorna på tallriken istället för på tillagningsplattan.
Vissa modeller kan även användas för att grilla på.

SV

Efter användandet

Ställ inte tillagningsplattan på en ömtålig yta.
Ställ inte den varma tillagningsplattan i vatten.
Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.
Rengör plattorna och apparatens ytskikt med svamp, vatten och diskmedel.

Förvaring (beroende på modell)

Placera apparaten upp och ner på en ren, plan och stabil yta, såsom en bordsduk, för att undvika att skada tillagningsplattan.
Förvara varje tillbehör i sitt respektive förvaringsutrymme. Lägg alltid i tillbehören i följande ordning.
Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

Crêpes

40 till 60 plättar eller 20 till 25 stora pannkakor (beroende på val av lagg) • Tillagningstid: 2 min på varje sida

Klassisk fransk smet

• 500 g siktat vetemjöl • 1 liter mjölk • 6 ägg • salt • olja el. smör
Vispa 500 g mjöl med 1 liter mjölk till en jämn smet. Tillsätt 6 vispade ägg, 2 nypor salt och 2 msk olja eller smält smör. Låt smeten vila 1 till 2 timmar. Om smeten är för tjock vid gräddningen tillsätt lite vatten och vispa ihop igen. Salta pannkakor kan tillberedas med mer salt i smeten.

TURVAOHJEET
TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- Turvallisuutesi takia tämä tuote on kaikkien soveltuvien standardien ja vaatimusten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikelaatuiset materiaalit, ympäristö jne.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
  - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
  - Maatiloilla,
  - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
  - Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa ä lä jätä laitetta lasten ulottuville käytön aikana.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä.
  On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta saavat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä ja joiden fyysiset, aistimukselliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset, jos he ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön, pystyvät varmasti käyttämään sitä ja tietävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja ovat aikuisen valvonnassa.

Säilytä laite ja johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Aikuisen on huolehdittava tämän laitteen kokoamisesta, puhdistuksesta ja huollosta.
- Tämä laite on pidettävä työtasolla koko käytön ajan. Käytön jälkeen laite on säilytettävä turvallisessa paikassa pienten ja hyvin pienten lasten ulottumattomissa.
- Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.
- Tarkasta, että sähköverkon jännite vastaa laitteen pohjan arvokilvessä ilmoitettua käyttöjännitettä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Jos laite on varustettu irrotettavalla johdolla: jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai -yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.
- Jos laite on varustettu kiinteällä johdolla : jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.
- Laitetta ei saa upottaa veteen. Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen. Laitetta ja sen virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen.
- Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.
- Poista pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Älä jätä pakkauksia, lisälaitteita, tarroja tai pusseja lasten ulottuville.

FI

Tee näin

- Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet ja säilytä ne käden ulottuvilla. Käyttöohjeet ovat yhteisiä eri laitteen versioille sen mukaan, mitkä lisälaitteet sopivat laitteesi kanssa käytettäväksi.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.
- Avaa johto kokonaan, ennen kuin kytket laitteen sähkövirtaan.
- Ensimmäisellä käyttökerralla levy tai levyt on pestävä (katso kappaletta käytön jälkeen), kaada hiukan öljyä levylle tai levyille ja pyyhi pehmeällä kankaalla.
- Jos laitetta käytetään keskellä pöytää, se on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Aseta johto turvalliseen paikkaani. Varmista, että johto ei haittaa ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan voi kompastua siihen.
- Jotta laitteen paistopinnat pysyisivät kunnossa, on käytettävä puu- tai muovilastaa.
- Tarkista, että laite on irrotettu seinästä ennen puhdistusta.
- Puhdista pannu ja laitteen alusta sienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Huomio, tämä laite ei ole leikkikalu.

Älä tee näin

- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Älä laita valmistusvälineitä laitteen paistopinnoille.
- Välttääksesi tuotteen vahingoittumisen, älä koskaan valmista sillä liekitettyjä ruokia.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan grillauslevyllä.
- Älä koskaan käytä metallisinentä tai hankausjauhetta, jotta paistopinta ei vahingoitu.

Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

SÄILYTÄ HUOLELLISESTI NÄMÄ OHJEET

Lisäosat (mallista riippuen)

Pikkulastat (1) - kauha (2) - levitin (3) - lasta (4)
Käytä vain laitteen mukana toimitettua tai valtuutetusta huoltokeskuksesta ostettua levyä.

Paistaminen



Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis.
Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hiukan hajua tai savua.
Thermo-Spot™ (mallista riippuen): Thermo-Spot kuvio muuttuu tasaisen punaiseksi kun paistotaso on kuumentunut käyttövalmiiksi.
Käytä mittakauhaa oikean taikinamäärän laittamiseen pannulle:

- Kuudelle pikkuohukaiselle: alempaan tason asti (2a).
- Blineille ja ohukaisille: täysi kauhallinen (2b).
- Crêpeille: kaksi täyttä kauhallista (2b).

Levitä taikina pannulle mittakauhan pohjalla (2) (pikkuohukaiset) tai lastalla (3) (suuret ohukaiset) kevein pyörittävin liikkein keskeltä ulospäin. Käännä ohukainen paistamisen puolivälissä pihtien avulla.
Taita ohukainen sitten haluamallasi tavalla: rullalle, puoliksi, neljännekseksi tai kirjekuoren tai kukan muotoon.
Taikinan levittäminen on helpompaa, jos pidät kauhaa tai lastaa vesiastiassa.
Jos käytät makeita täytteitä, täytä ohukaiset vasta lautasella, ei pannulla.
Mallista riippuen voit myös grillata ruokia.

Käytön jälkeen

Älä laita astiaa herkälle pinnalle.
Älä laita kuumaa astiaa veteen.
Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.
Puhdista laitteen levyt ja runko pesusienellä, vedellä ja astianpesuaineella.

Säilytys (mallista riippuen)

Aseta laite ylösalaisin puhtaalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle varo vaurioittamasta paistotasoa.
Säilytä jokainen lisävaruste sille tarkoitetussa tilassa. Säilytä lisäosat aina seuraavassa järjestyksessä.
Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.

Ohukaistaikinat

40–60 pikkuohukaista tai 20-25 suurta ohukaista (pannusta riippuen) • Paistoaika 2 min / puoli

Perinteinen ranskalainen taikina

Sekoita kulhossa 500 g siivilöityä vehnäjauhoa ja 4 mitallista maitoa tasaiseksi taikinaksi. Lisää 6 vispattua kananmunaa, 2 hyppysellistä suolaa ja 2 teelusikallista öljyä tai sulatettua voita. Jätä taikina vetäytymään 1-2 tunniksi. Jos taikina on liian paksua paistovaiheessa, lisää vähän vettä ja sekoita. Saat ohukaisista suolaisia lisäämällä suolan jo taikinaan.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA
WAŻNE WSKAZÓWKI

- Dla bezpieczeństwa użytkownika, urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami (dyrektywa dotycząca niskich napięć, zgodności elektromagnetycznej, materiałów mających styczność z żywnością, dyrektyw dotyczących ochrony środowiska...).
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w następujących warunkach, nieobjętych gwarancją :
  - kąciki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach profesjonalnych,
  - domki letniskowe/działki
  - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
  - obiekty typu "pokoje gościnne".
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym przez dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi. Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez dzieci poniżej 8 roku życia, oraz osoby które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja

urządzenia nie może być życia, chyba że są one nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci poniżej 8 lat.

- Urządzenie musi być składane, czyszczone i konserwowane przez osobę dorosłą.
- Urządzenie musi pozostać na płaszczyźnie roboczej przez cały czas funkcjonowania. Po użyciu należy odłożyć je w bezpieczne miejsce niedostępne dla starszych i młodszych dzieci.
- Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka.
- Sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest kompatybilna z napięciem i natężeniem wskazanym na spodzie urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w nieruchomy kabel: jeśli kabel zasilający urządzenie jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą podobne, odpowiednie uprawnienia.
- Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w ruchomy kabel: jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na inny kabel lub specjalny zestaw, który można zakupić u producenta lub w punkcie serwisowym.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w żadnym płynie. Nigdy nie zanurzać urządzenia i kabla zasilającego w wodzie. Nie wkładać do zmywarki do naczyń.
- Produkty spożywcze płynne lub stałe mające kontakt z częściami oznaczonymi znakiem nie nadają się do spożycia.
- Zdjąć wszystkie opakowania, naklejki i dodatkowe akcesoria znajdujące się zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz urządzenia.
- Nie pozostawiać opakowań, akcesoriów, naklejek, worków w

miejscu dostępnym dla dzieci.

Należey

- Należy uważnie przeczytać i przechowywać w podręcznym miejscu instrukcje, wspólne dla poszczególnych wersji urządzenia, sprzedawanych z różnym wyposażeniem dodatkowym.
- W razie wypadku, natychmiast polać oparzone miejsce zimną wodą, a w razie potrzeby wezwać lekarza.
- Dym z pieczenia może być niebezpieczny dla zwierząt mających szczególnie wrażliwy układ oddechowy, np. dla ptaków. Właścicielom ptaków zalecamy trzymanie ich z dala od kuchni.
- Rozwinąć kabel na całą długość, a następnie do gniazda sieciowego.
- Przed pierwszym użyciem, umyć płytę lub płyty, nalać odrobinę oleju na płytę lub płyty i wytrzeć je miękką szmatką.
- Jeśli urządzenia używa się na środku stołu, ustawić go poza zasięgiem dzieci.
- Jeżeli używasz kabla przedłużającego, to musi on mieć co najmniej taki sam przekrój i gniazdo wtyczkowe z uziemieniem.
- Podłączać urządzenie jedynie do gniazda z wbudowanym uziemieniem.
- Zwrócić uwagę na ułożenie kabla, bez względu na to czy korzystamy z przedłużacza czy nie. Zachować wszelkie środki ostrożności tak, aby żadna osoba nie zaplątała się w kabel.
- Aby zachować zewnętrzną powierzchnię płyty grzejnej w dobrym stanie, zawsze używać szpatułki plastikowej lub drewnianej.
- Przed czyszczeniem, należy sprawdzić, czy urządzenie jest odłączone.
- Płytę grzejną i korpus urządzenia czyści się gąbką, ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
- Uwaga: urządzenie to nie jest zabawką.

Nigdy

PL

- Nigdy nie włączać urządzenia, które nie jest używane.
- Nigdy nie używać pustego urządzenia.
- Aby nie dopuścić do przegrzania urządzenia, nie ustawiać go w rogu ani przy ścianie.
- Nigdy nie używać urządzenia ustawionego bezpośrednio na delikatnej podstawie (szklany stół, obrus, meble lakierowane...). Unikać stosowania elastycznych podkładek (gumowych, plastikowych).
- Nie kłaść przyborów kuchennych na płytach grzejnych urządzenia.
- W celu uniknięcia jakiegokolwiek uszkodzenia produktu, nie wolno przygotowywać na nim dań płonących.
- Nie kroić produktów bezpośrednio na płytach.
- Nie stosować drapaków metalowych, ani proszku do szorowania, aby nie uszkodzić powierzchni grzewczych (np.: pokrycia zapobiegającego przywieraniu...).

Bierzmy udział w ochronie środowiska !

ⓘ Urządzenie to zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

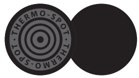
➲ Należy oddać je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku do autoryzowanego serwisu, w celu jego przetworzenia.

PROSZĘ ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

Akcesoria (zależnie od modelu)

miniszpatułki (1) - łyżka wazowa (2) - nóż do rozprowadzania (3) - szpatułka (4)
Używać wyłącznie z płytą dostarczoną z urządzeniem lub zakupioną w autoryzowanym centrum serwisowym.

Gotowanie



Po nagrzaniu urządzenie jest gotowe do pracy.
W czasie pierwszego użycia pracy urządzenia może towarzyszyć specyficzny zapach i dym: nie powinien on być powodem do niepokoju.
Płyty Thermo-Spot™ (zależnie od modelu): płyty Thermo-Spot zmieniają kolor na czerwony, gdy urządzenie zostało nagrzane do optymalnej temperatury i jest gotowe do pracy.
Użyj łyżki wazowej, aby odmierzyć właściwą dla danego modelu ilość ciasta według wybranego przepisu:
- Dla 6 mininaleśników typu pancakes: napełnić łyżkę do niższego poziomu (2a).
- Dla blinów i naleśników typu pancakes: napełnić całą łyżkę (2b).
- Dla naleśników (w zależności od modelu): napełnić całą łyżkę (2b).

W wybranych modelach rozprowadzić natychmiast bez dociskania spodem łyżki (2) (mininaleśniki) lub nożem do rozprowadzania (3) (duże naleśniki), wykonując ruchy koliste od środka w kierunku obwodu. W czasie przyrządzania odwrócić naleśnik za pomocą przeznaczonej do tego celu szpatułki.
Następnie złożyć naleśnik według własnych upodobań: zwinąć bądź złożyć na pół, na ćwiartki, w kopertę lub w kwiat.
W wybranych modelach łatwiejsze rozprowadzanie ciasta można uzyskać po zamoczeniu łyżki lub noża do rozprowadzania w wodzie.
Słodkie naleśniki należy polewać sosem na talerzu, a nie na płycie w czasie gotowania.
Wybrane modele umożliwiają także grillowanie potraw.

Po użyciu

PL

Nie umieszczać płyty na delikatnych powierzchniach.
Nie umieszczać rozgrzanej płyty w wodzie.
Spirala grzejna nie nadaje się do czyszczenia. W razie silnego zabrudzenia należy odczekać do jej ostygnięcia, a następnie przetrzeć suchą ściereczką.
Płytki i korpus urządzenia czyści się gąbką ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.

Przechowywanie (zależnie od modelu)

Urządzenie odwrócić do góry dnem i ustawić na czystej, płaskiej i stabilnej powierzchni, na przykład na obrusie, tak aby uniknąć uszkodzenia powierzchni roboczej.
Każde akcesorium przechowywać w przewidzianym dla niego miejscu. Akcesoria przechowywać zawsze w porządku.
Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Naleśniki

Od 40 do 60 mininaleśników lub od 20 do 25 dużych naleśników (w zależności od płyty) • Czas przyrządzania: 2 min z każdej strony

Klasyczne francuskie ciasto

• 500 g mąki zwykłej dodawanej przez sitko • 1 litr mleka • 6 jaj • sól • olej lub masło
Do dużej misy dodać 500 g mąki i mieszając, powoli dodawać 1 litr mleka aż do uzyskania spójnej konsystencji kremu. Pojedynczo dodać 6 jaj, 2 szczypty soli i 2 łyżki stołowe oleju lub stopionego masła. Odstawić na 1-2 godziny. Jeżeli ciasto jest zbyt gęste, dodać niewielką ilość wody i ponownie wymieszać. Słone naleśniki przygotowuje się poprzez dodanie do ciasta większej ilości soli.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот продукт соответствует всем стандартам и нормам (Электромагнитная совместимость, Совместимость материалов с пищей, Безопасность...).
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
- Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
  - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
  - На фермах,
  - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
  - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и держите работающий прибор вне зоны досягаемости детей.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, чувственными или умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и осознавая, какие опасности могут быть с ним связаны. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

RU

Чистка или обслуживание устройства не должны производиться детьми, не достигшими восьмилетнего возраста, а также без контроля взрослых. Устройство и шнур питания следует хранить в месте, недоступном для детей, не достигших восьмилетнего возраста.

- Сборка, очистка и техническое обслуживание устройства должны производиться взрослыми.

  Устройство должно оставаться на рабочей поверхности в течение времени, необходимого для проведения соответствующей операции. По завершении операции устройство необходимо поместить на хранение в безопасное, недоступное для детей место.
- Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.
- Проверьте, чтобы напряжение Вашей сети соответствовало указанному на корпусе прибора.
- Этот прибор не предусматривает включения при помощи внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

RU

- Если ваш прибор оборудован съемным шнуром: в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным блоком, которые вы можете приобрести у производителя или в сервисном центре.
- Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания: если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- Запрещается погружать прибор в воду. Никогда не погружайте прибор и шнур питания в воду. Электроприбор и шнур нельзя помещать в посудомойную машину.
- Части прибора, маркированные знаком , не должны соприкасаться с пищей или водой.
- Удалите все упаковочные материалы, наклейки и аксессуары

внутри и снаружи прибора.

- Не оставлять упаковки, принадлежности, самоклеящиеся этикетки, пластиковые мешки в местах, доступных детям

НЕОБХОДИМО

- Внимательно прочтите инструкцию и держите ее под рукой. Эта инструкция является общей для различных моделей, которые отличаются лишь набором принадлежностей, поставляемых вместе с прибором.
- Если несчастный случай все-таки произошел, немедленно промойте ожог холодной водой и вызовите врача при необходимости.
- Дым во время выпекания может представлять опасность для животных с чувствительной дыхательной системой, таких, как птицы. Советуем владельцам птиц удалить их от места выпекания.
- Перед подключением устройства к электрической сети следует полностью развернуть шнур питания.
- При первом использовании вымойте плитку (или плитки) (смотрите рекомендации, приведенные в параграфе после использования), налейте немного растительного масла на плитку (или плитки) и вытрите их с помощью мягкой ткани.
- Если прибор используется в центре стола, следите за тем, чтобы дети не могли до него дотянуться.
- При использовании удлинителя убедитесь, что, он снабжен встроенным разъемом с заземлением.
- Присоединяйте прибор к розетке с заземлением.
- Следите за расположением шнура питания, который используется без или вместе с удлинителем, соблюдайте меры предосторожности, чтобы шнур питания не мешал присутствующим.
- Для предохранения покрытия поверхности всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.
- Перед чисткой убедитесь, что устройство отключено от сети электропитания.
- Очистите плитку и сам прибор, используя губку, горячую воду и жидкость для мытья посуды.
- Внимание: играть с прибором категорически запрещается.

НЕ ДЕЛАЙТЕ ЭТОГО

RU

- Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.
- Не включайте прибор вхолостую.
- Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.
- Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...). Не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.
- Запрещается ставить кухонную утварь на нагревательные поверхности прибора.
- избежание повреждения прибора (устройства), никогда не используйте его для блюд, требующих приготовления на открытом огне.
- Не режьте продукты непосредственно на решетках.
- Во избежание повреждения нагревательной поверхности (напр.: антипригарного покрытия...) запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.

Участвуйте в охране окружающей среды!

ⓘ Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных материалов, которые могут быть использованы повторно.

➲ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Аксессуары (в зависимости от модели)

Мини-лопаточки (1) - Половник (2) - Распределитель (3) - Лопатка (4)
Используйте только плитку, поставляемую в комплекте с прибором, или которую вы приобрели в уполномоченном сервисном центре.

Приготовление

После предварительного разогрева прибор готов к использованию.
При первом использовании аппарата может появиться легкий запах и дымок.



Thermo-Spot™ (у соответствующей модели): Маркировка Термо-спот становится красной, когда прибор нагревается до необходимой температуры и готов к приготовлению.
В зависимости от модели, разлейте половником нужное количество теста согласно выбранному рецепту:

- Для 6 миниблинчиков: наполните половник тестом до нижнего уровня (2a).
- Для блинов и оладьев: наполните полный половник (2b).
- Для больших блинов (в зависимости от модели) дважды наполните полный половник (2b).

В зависимости от модели, быстро и равномерно распредлите тесто дном половника (2) (для маленьких блинчиков) или раскатывателем для теста (3) (для больших блинов) круговыми движениями из центра.
Переворачивайте блин, используя лопаточку, предназначенную для этой цели.
После того, как блин готов, сложите его по своему желанию: в трубочку или пополам, в четыре раза или в виде конвертика.
В зависимости от модели, для лучшего распределения теста рекомендуется окунать половник или раскатыватель в воду перед каждой операцией.
Для предохранения покрытия поверхности всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.
Накладывать начинку в блины лучше на тарелке, а не на плитке.
В зависимости от модели Вы можете также готовить блюда-гриль.

После использования

Запрещается ставить плитку на хрупкую поверхность.

Не помещайте горячую плитку под кран.

RU

Нагревательный элемент очищать не следует. Если он действительно загрязнился, подождите, пока он полностью не остынет, и протрите сухой тканью.

Нагревательную пластину и корпус прибора следует очищать с добавлением жидкого моющего средства для посуды.

Хранение (в зависимости от модели)

Переверните прибор и установите его чистой, ровной и устойчивой поверхности, например скатерти, чтобы избежать повреждения поверхности плитки.
Храните каждую принадлежность в предназначенном для нее отсеке.
Храните прибор в месте, недоступном для детей.

Блины

От 40 до 60 мини-блинчиков или от 20 до 25 больших блинов (в соответствии с выбранной плиткой)
• Время приготовления: 2 мин. на каждой стороне

Обычное тесто на молоке

• 500 г просеянной пшеничной муки • 1 л молока • 6 яиц • соль • растительное или сливочное масло
В керамической посуде смешать просеянную пшеничную муку с молоком до получения жидкого теста. Добавить взбитые как для омлета яйца, 2 щепотки соли и 2 столовые ложки растительного масла. Если тесто слишком густое, в момент выпечки добавьте небольшой стакан воды и вновь перемешайте тесто. Тесто для блинов, предназначенных для соленой приправы, может быть дополнительно подсолено.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПОБУТОВИХ ТРАВМ
ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Безпека користування цим пристроєм досягається за рахунок його відповідності всім належним стандартам та положенням (Директиві про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, сумісні з продуктами харчування, умови експлуатації, тощо).
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.
- Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
  - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
  - на фермах;
  - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
  - у закладах типу «кімнати для гостей».
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду І слідкувати, щоб прилад не був доступний дітям під час використання.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо користування цим приладом, за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та

UK

розуміють пов'язані з ним небезпеки. Не дозволяйте дітям гратись із приладом. Не дозволяйте виконувати чищення або обслуговування приладу дітьми, якщо вони не досягли 8 років і не перебувають під наглядом. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

- Збирати, чистити та обслуговувати цей пристрій повинні дорослі люди.
- Цей пристрій повинен залишатися на робочій поверхні протягом часу, потрібного для виконання операцій, передбачених для цього пристрою. По завершенню виконання передбачених операцій, пристрій потрібно розташувати в безпечному місці, недосяжному для малих і дуже малих дітей.
- Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь.
- Перевірте прилад на сумісність із потужністю та напругою електромережі, позначеними під приладом.
- Цей прилад не повинен вмикатись через зовнішній таймер або через окрему систему дистанційного керування.
- Якщо ваш пристрій оснащено висувним шнуром: у випадку, коли кабель електропостачання пошкоджено, його необхідно замінити іншим кабелем або спеціальним з'єднанням, наданим виробником або його сервісним центром.
- Якщо ваш пристрій оснащено стаціонарним кабелем: у разі ушкодження шнуру живлення слід звернутися до виробника, центру сервісного обслуговування або особи, що має аналогічну кваліфікацію, з питання його заміни задля попередження травм.
- Забороняється занурювати прилад. Ніколи не занурюйте прилад та шнур у воду. Прилад та шнур електропостачання не призначені для вико-ристання у посудомийці.
- Будь-які тверді або рідинні продукти харчування, які доторкаються до частин, позначених символом, вживати

UK

не можна.
- Слідкуйте, щоб упаковка, приладдя, наклейки, пакетики були недоступними для дітей.
- Зніміть всю упаковку, етикетки або приладдя усередині та зовні пристрою.

Що слід робити

- Уважно прочитайте і зберігайте поблизу приладу ці інструкції, спільні для різних варіантів комплектації приладу.
- Якщо трапиться нещасний випадок, негайно промийте місто опіку холодною водою та, у разі потреби, зверніться до лікаря.
- Випаровування, що виділяються під час приготування, можуть бути небезпечними для тварин з особливо чутливими органами дихання, зокрема для птахів. Радимо тим, у кого є птахи, тримати їх якомога далі від місця приготування їжі.
- Повністю розмотуйте шнур живлення перед підключенням приладу до електромережі.
- Перед тим як вперше користуватися приладом, помийте плитку або плитки (дивиться розділ після використання), налийте на плитку невелику кількість олії та протріть м'якою тканиною.
- Якщо прилад використовується в центрі стола, встановіть його таким чином, щоб він був поза досяжністю дітей.
- Якщо використовується електричний подовжувач, він повинен мати вмонтоване заземлення.
- Підключіть пристрій до електричної розетки з заземленням.
- Розташовуючи шнур живлення, підключений за допомогою подовжувача або без нього, стежте за тим, щоб гості могли без перешкод переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Завжди користуйтеся пластиковою або дерев'яною лопаткою, для того щоб не завдати пошкодження покриттю плитки.
- Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключено від електромережі.
- Мийте пластину й корпус пристрою губкою, гарячою водою та миючою рідиною.
- Ува га: цей прилад не є і грашкою.

Чого не слід робити

UK

- Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Щоб запобігти перегріванню пристрою, не розміщуйте його у кутку чи біля стіни.
- Не ставте пристрій безпосередньо на вразливі поверхні (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі). Не встановлюйте гриль на м'яку поверхню, наприклад кухонний рушник.
- Не кладіть знаряддя для приготування на поверхню приладу.
- Щоб запобігти пошкодженню приладу (пристрою), ніколи не використовуйте його для страв, що вимагають приготування на відкритому вогні.
- Не розрізуйте їжу безпосередньо на плитці гриля.
- Ніколи не користуйтеся металевою губкою ні порошком для чищення, щоб не завдати пошкодження варильній поверхні (наприклад, антипригарному покриттю тощо).

НЕУХИЛЬНО ДОТРИМУЙТЕСЬ ЦИХ ПРАВИЛ

Приладдя (залежно від моделі)

Міні-лопатки (1) - Ополоник (2) - Розрівнювач (3) - Лопатка (4)

Залежно від моделі, Переконайтеся в тому, що плитку встановлено на базу приладу стійко та належним чином.

Приготування

Після попереднього нагрівання пристрій готовий до роботи.

Виділення пристроєм легкого запаху та диму при першому використанні є нормальним явищем.



Thermo-Spot™ (у відповідності до моделі): індикатор Термо-Спот набуває суцільного червоного кольору коли прилад попередньо підігрітий та повністю готовий для приготування напоїв.

Залежно від моделі, використовуйте вимірювальний ополоник для одержання потрібної кількості тіста за обраним рецептом:

- Для 6 міні-оладок: долийте до більш низького рівня ополоника (2a).
- Для оладок та млинців: заповніть ополоник (2b) повністю.
- Для тонких млинців (залежно від моделі): заповніть ополоник двічі (2b).

Залежно від моделі, негайно розрівняйте тісто без притиску нижньою частиною ополоника (2) (для міні-оладок) або розрівнювачем (3) (для великих оладок), круговими рухами від центру. Перевертайте лопаткою. Потім згорніть, як Вам потрібно: рулетом або вдвоє, учетверо або у вигляді конверта або квітки.

Залежно від моделі, для зручного розрівнювання тіста, рекомендуємо тримати ополоник або розрівнювач у глечику з водою.

Додавайте солодощі до млинців на тарілці після приготування, а не на пластині.

Залежно від моделі, Ви можете також готувати смажені страви.

Після використання

Не ставте плитку на ламку поверхню.

Не ставте гарячу плитку під воду.

Резистор не підлягає чищенню. В разі сильного забруднення, зачекайте доки він повністю остигне та потріть його сухою тканиною.

Для чищення плиток для готування використовуйте губку з гарячою водою і рідину для миття посуду.

UK

Зберігання (залежно від моделі)

Переверніть пристрій та поставте його на чисту, рівну та стійку поверхню, наприклад, скатертину, для уникнення пошкоджень пластини для приготування.

Зберігайте кожне приладдя у відповідному відсіку. Завжди укладайте приладдя в такому порядку.

Зберігайте складений прилад подалі від дітей.

Тонкі млинці

40–60 оладок або 20–25 млинців (відповідно до обраної пластини) • Час приготування: 2 хв. з кожного боку

Класичне французьке тісто

• 500 г просіяного борошна • 1 літр молока • 6 яєць • сіль • масло або олія

Змішайте 500 г борошна з 1 літром молока у ємкості до консистенції вершків. Додайте 6 збитих яєць, 2 щіпки солі та 2 столові ложки олії або розтопленого масла. Дайте постояти 1 – 2 години. Якщо тісто виявиться занадто густим для приготування тонких млинців, додайте трохи води і знов змішайте. Солоні млинці або оладки можна приготувати, додавши до тіста більше солі.

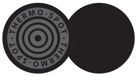
الملحقات (حسب الموديل)

سباتولا صغيرة (**1**) – مغرفة (**2**) – مُوزِّعة (**3**) – سباتولا (**4**)

يُرجى استعمال الطبق المرفق مع المنتج فقط، أو الطبق الذي يمكن شراؤه من مركز خدمة مُعتمد.

الطهي

بعد التسخينن التمهيدي، يكون المنتج جاهزاً للإستعمال.



أثناء الإستعمال للمرة الأولى قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة أو الدخان : هذا أمر طبيعي.

علامة "تيرموسبوت" (نئهوكإ–قغمزصئ) : تتحول علامة هوكإ–قغمزصئ الى اللون الأحمر القاني عندما تصل الحرارة في المنتج الى الحد المثالي الجاهز للطهي.

حسب الموديل ، استعمل مغرفة القياس المُدرّجة للحصول على كمية الخليط المطلوبة لوصفة الطهي المُختارة :

- لكل ٦ بانكيك : تُملأ المغرفة لغاية الحد الأدنى (**2a**).
- لفطائر البليني والبانكيك : تُملأ المغرفة لغاية الحد الأقصى (**2b**).
- لفطائر الكريب (حسب الموديل) : تُملأ المغرفة لغاية الحد الأقصى مرتين (**2b**).

حسب الموديل، يتم التوزيع فوراً، دون الضغط على مؤخرة المغرفة (**2**) (لفطائر البانكيك الصغيرة) او الموزّعة (**3**) (لفطائر البانكيك الكبيرة)، بحركات دائرية بدايةً من المركز. تُقلب البانكيك أثناء الطهي باستعمال السباتولا (أو) المرفقة لهذا السبب. تتُرك لتُطهى حوالي دقيقتين على كل جانب.

ثم تُطوى البانكيك حسب رغبتك : على شكل لفافة ، أو نصفية، أو رباعية ، أو تُطوى كالمظروف أو على شكل زهرة .

حسب الموديل، لتوزيع المزيج بسهولة، ننصح بوضع المغرفة أو المُوزّعة في إناء فيه ماء.

تُزيّن حلويات البانكيك في طبق خارجي بعد الطهي، وليس أثناء وجودها فوق لوحة الطهي.

حسب الموديل، يمكنك شوي الطعام أيضاً.

بعد الإستعمال

لا تضع الطبق فوق سطح هش.

لا تضع الطبق الساخن في الماء.

ملف السخّان الكهربائي لا يجب تنظيفه.

إذا كان فعلا هذا الملف بحاجة الى التنظيف، انتظر الى أن يبرد تماماً ثم امسحه بقطعة قماش جافّة.

التخزين (حسب الموديل)

AR

ضع المنتج في وضع مقلوب رأساً على عقب على سطح مستوٍ ونظيف كطاولة الثياب مثلاً، لكي تتجنّب إعطاب سطح لوحة الطهي.

يُخزّن كل مُلحق في حُجيرته المُخصصة. يجب تخزين الملحقات حسب الترتيب التال.

حافظ على المنتج بعيداً عن مُتناول الأطفال.

فطائر "الكريب"

من ٤٠ الى ٦٠ فطيرة صغيرة ، أو من ٢٠ الى ٢٥ فطيرة كبيرة الحجم (حسب موديل الشوّاية المستعملة) ٤ وقت الطهي : دقيقتان (٢) على كل جانب.

المزيج الفرنسي الكلاسيكي

• ٥٠٠ جرام طحين عادي • لتر واحد من الحليب • ٣ بيضات • زيت أو زبدة

يُمزج في وعاء ٥٠٠ جرام من الطحين مع ١ لتر من الحليب، لحين تشكل مزيج متجانس. تُضاف ٦ بيضات مخفوقات، رشتان من الملح، و ملعقتين من الزيت أو الزبدة المُذابة، وتترك لكي ترتاح لمدة بين ساعة واحدة لساعتين.

إذا كان المزيج سميكاً بعد صنع الكريب، أضف كمية قليلة من الماء للمزيج ، ويُخلط مرة ثانية.

يمكن صناعة البانكيك المالح مع المزيد من المزيج المالح.

يُرجى القيام ما يلي

- يُرجى قراءة الإرشادات الواردة في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها حينما تدعو الحاجة، لأنها تنطبق على جميع الإصدارات حسب الملحقات المرفقة مع المنتج.
- في حال حصول أي حادث، يُغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد ويُستدعى الطبيب إذا لزم الأمر.
قد تُسبب روائح الطهي حساسيةً على الجهاز التنفسي لبعض الحيوانات المنزلية، كالطيور.
- ننصح بإبقاء هذه الحيوانات بعيدة عن أماكن الطهي.
- يُمدد السلك الكهربائي لآخره.
- يُرجى الحفاظ على التغليف، المُلحقات، المُلصقات، وأكياس النايلون، بعيدة عن مُتناول الأطفال.
- عند الإستعمال للمرة الأولى، تُغسل الأطباق (الطبق)، أو اللوحة، أو اللوح الحجري (يُرجى مراجعة فقرة "بعد الإستعمال").
يُسكب القليل من زيت الطعام على اللوحة أو على الجزء الداخلي من القدر ثم تُمسح بمنشفة مطبخ ماصةّ.
- إذا كان المنتج قيد الإستعمال في وسط طاولة التحضير، يُرجى ابقاؤه بعيداً عن متناول الأطفال.
- في حال استعمال سلك توصيل كهربائي، يُرجى أن لا يقل قطره عن قطر السلك التابع للمنتج، وأن يكون مؤرضاً (للمنتجات التي بحاجة الى التأريض). وفي حال استعمال سلك توصيل كهربائي، يُرجى أن لا يقل قطره عن قطر السلك التابع للمنتج، وأن يكون مؤرضاً (للمنتجات التي ليست بحاجة الى التأريض).
- أوصل المنتج دائماً الى مقبس كهربائي مؤرض.
- يُرجى أن يُمرر السلك الكهربائي بعناية، في حال استعمال وصلة كهربائية أم لا، حتى لا يعترض السلك سبيل المارة أو يُقيّد حرية مرور الضيوف حول الطاولة.
- تجنّباً لإتلاف الطبقة الغير لاصقة لأطباق الطهي، يُرجى استعمال أدوات طهي خشبية أو بلاستيكية.
- أطباق الطهي، الصينية وجسم المنتج يمكن تنظيفهم جميعاً بواسطة اسفنجة، ماء ساخن، و سائل جلي الصحون .
- تحذير : هذا المنتج ليس لعبة للأطفال.

يُرجى عدم القيام بما يلي

- لا تترك المنتج دون رقابة عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تُشغّل المنتج عندما يكون فارغاً .
- لكي تحمي المنتج من الحرارة المفرطة، لا تضعه في زاوية أو في مقابل جدار.
- لا تضع المنتج مباشرة فوق سطح هشّ (طاولة زجاجية، مفرش مائدة، سطح موبيليا ، الخ)، أو على سطح ناعم مثل مفارش اطقم الشاي القماشية.
- لا تضع أدوات الطهي المعدنية على سطح المنتج .
- لا تُقطع الطعام مباشرة على أطباق الطهي.
- لكي تتجنّب تخريب المنتج، لا تستعمل الوصفات التي تتطلب لهب النار على المكونات في أي وقت.

AR

حماية البيئة أولا

ⓘ يحتوي هذا المنتج على الكثير من المواد القيّمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها .

↺ يرجى إيداعه لدى المركز المدني لتجميع المهملات.

احتفظ بهذه الإرشادات

والصيانة بعهدة الأطفال، ما لم يكونوا فوق سن الثامنة من عمرهم، وتحت الرقابة. يُرجى إبقاء المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن سن الثامنة.

- قد تبلغ حرارة الأسطح المعدنية الظاهرة من المنتج درجات عالية أثناء الإستعمال. لا تلمس هذه الأسطح ، استعمل القفازات دائماً .
- يُرجى التأكد من أن القوة الكهربائية عندك تتوافق تماماً مع قوة التيار المذكورة في أسفل المنتج.
- لم يُعد هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقّت خارجي أو بواسطة نظام بجهاز للتحكم عن بُعد.
- إذا كان المنتج لديك مزوّدا بسلك كهربائي قابل للفك والتركيب : إذا كان السلك تالفاً، يجب استبداله بسلك مماثل بواسطة المُصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع .
- إذا كان المنتج لديك مزوّداً بسلك كهربائي ثابت : إذا كان السلك الكهربائي تالفاً يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة الوكيل المعتمد أو بواسطة شخص لديه الخبرة الكافية للقيام بهذا العمل تجنّباً لأيةأخطار مُحتملة.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء.
- فهي غير قابلة للتنظيف في جلاية الصحون

AR

- إن أي مواد غذائية سائلة أو جامدة وتحمل علامة ( ) يجب عدم تناولها .
- انزع التغليف والملصقات والملحقات من داخل وخارج المنتج.
- يُرجى الحفاظ على التغليف، المُلحقات، المُلصقات، وأكياس النايلون، بعيدة عن مُتناول الأطفال.

إرشادات من أجل السلامة

ضوابط هامة للأمان

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع القوانين والمعايير السارية المفعول (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية المغناطيسية، قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالمواد الغذائية والطعام، قانون البيئة...،).
- صُمِّم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط .
- ولم يُصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :

– المطابخ المُخصّصة للموظفين ، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛
– المزارع؛
– في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛
– في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.

- لا تترك المنتج أبداً دون رقابة أثناء الإستعمال
- لم يُعدّ هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية وحسيّة وعقلية كافية، أو الأشخاص الذين ليست لديهم الخبرة والمعرفة ، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج، بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة.

يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.

- يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال بسن الثامنة وما فوق، وكذلك الأشخاص الذين يعانون من النقص في قواهم الفيزيائية، الحسية والعقلية، أو من نقصاً في المعرفة، بشرط أن يُمنحوا الرقابة أو التدريب على استعمال هذا المنتج باسلوب آمن، وأن يُدركوا المخاطر الكامنة من الإستعمال الخاطىء. يجب أن لا يُترك الأطفال يلعبون بالمنتج. يجب أن لا تُترك عمليات التنظيف

AR

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ
ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Бұл өнім барлық стандарттар мен нормаларға (Электромагниттік үйлесімділік, Материалдардың тағаммен үйлесімділігі, Қауіпсіздік...) сәйкес келеді.
- Бұл құрал тек үйде қолдану үшін ғана арналған.
- Ол кепілдік әрекеті жүрмейтін келесі жағдайларда, атап айтқанда:
  - Дүкендердегі, бюродағы және басқа кәсіби ортадағы қызметкерлер құрамына арналған асханаларда,
  - Фермаларда,
  - Қонақ үйлердің, мотельдердің және уақытша тұруға арналған басқа орындардың тұрғындарымен,
  - «Қонақтарға арналған бөлмелер» үлгісіндегі орындарда қолдану үшін арналмаған.
- Жұмыс жасап тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз және жұмыс жасап тұрған құралды балалардың қолы жететін аймақтан тыс ұстаңыз.
- Құрал шектеулі дене және ақыл-ой қабілеттіліктері бар (соның ішінде балалармен) тұлғалармен, сонымен қатар, сәйкес тәжірибесі және қажет білімі жоқ тұлғалармен де қолдану үшін арналмаған. Аталған тұлғалар тек олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғалардың қадағалауымен немесе оны қолдану бойынша нұсқаулар алғаннан кейін ғана осы құралды қолдана алады. Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Құрал шектеулі дене, сипап-сезу және ақыл-ой қабілеттіліктері бар (соның ішінде балалармен) тұлғалармен, сонымен қатар, сәйкес тәжірибесі және қажет білімі жоқ тұлғалармен де қолдану үшін арналмаған. Аталған тұлғалар қадағалаумен немесе құралды қауіпсіз қолдану бойынша нұсқауларды алғаннан кейін және онымен қандай қауіп-қатерлер байланысты екендігін түсінгеннен кейін ғана осы құралды қолдана алады. Балалардың

құралмен ойнамауын қадағалаңыз. Құралды тазалау немесе оған қызмет көрсету сегіз жасқа толмаған балалармен, сонымен қатар ересектердің бақылауынсыз жүргізілмеуі қажет. Құралды және қоректендіру баусымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаған жөн.

- Бұл құрылғыны ересек адам құрастыруы, жинауы және техникалық қызмет көрсетуі тиіс.
- Бұл құрылғы мақсатты жұмысын орындауы тиіс уақытта жұмыс бетінде тұруы тиіс. Мақсатты жұмысы орындалғаннан кейін, оны жас және өте жас балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге сақтау қажет.
- ⚠ Құралдың жұмыс жасауы барысында оның сыртқы беттері қатты қызуы мүмкін.
- Сіздің желіңіздің кернеуі құралдың тұрқында көрсетілген кернеуге сәйкес екендігін тексеріңіз.
- Осы құрал сыртқы таймердің немесе қашықтан басқарудың жеке пультінің көмегімен қосылуды қарастырмайды.
- Егер сіздің құралыңыз алынбалы баусыммен жабдықталса: қоректендіру баусымы зақымданған жағдайда оны дайындаушыдан немесе қызмет көрсету орталығында сатып алуға болатын баусыммен немесе арнайы блокпен алмастырған жөн.
- Егер сіздің құралыңыз тұрақты қоректендіру баусымымен жабдықталса: егер қоректендіру баусымы зақымдалса, қауіпсіздік мақсатында ол дайындаушымен немесе сәйкес қызмет көрсету орталығында немесе білікті маманмен алмастырылуы қажет.
- Құралды суға батыруға тыйым салынады. Құрал мен қоректендіру баусымын ешқашан суға батырмаңыз. Электр құралын және баусымын ыдыс жуатын машинаға салуға болмайды.
- белгісімен таңбаланған құралдың бөліктері тағаммен немесе сумен жанаспауы қажет.
- Барлық орауыш материалдарды, құралдың ішіндегі және сыртындағы

KK

жапсырмалар мен керек-жарақтарды алыңыз.

- Құралды электр желісіне қосудан бұрын қоректендіру баусымын толығымен тарқатқан жөн.

Қажет

- Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны үнемі қолжетімді жерде ұстаңыз. Осы нұсқаулық тек құралмен бірге жеткізілетін керек-жарақтардың жинағымен ғана ерекшеленетін әр түрлі үлгілерге ортақ болып табылады.
- Егер дегенмен жазатайым оқиға орын алса, күйіп қалған жерді тез арада салқын сумен жуыңыз және қажет болса дәрігер шақырыңыз.
- Пісіру барысындағы түтін құстар сияқты сезімтал тыныс алу жүйесі бар жануарлар үшін қауіптілік тудыруы мүмкін. Құстардың иелеріне оларды пісіру орындарынан алып кетуге кеңес береміз.
- Алғаш қолданған кезде тақтаны (немесе тақталарды) жуыңыз (қолданудан кейінгі параграфта берілген кеңестерді қараңыз), тақтаға (тақталарға) аз ғана өсімдік майын құйыңыз да, оларды жұмсақ шүберектің көмегімен сүртіңіз.
- Егер құрал үстелдің ортасында қолданылса, балаларды оған қолы жетпеуін қадағалаңыз.
- Ұзартқышты қолданған кезде оның жерлестірілген кірістірілген ажырандымен жабдықталғанына көз жеткізіңіз.
- Құралды жерлестірілген розеткаға қосыңыз.
- Ұзартқышпен бірге немесе онсыз қолданылатын қоректендіру баусымының орналасуын қадағалаңыз, қоректендіру баусымы адамдарға кедергі жасамауы үшін сақтық шараларын сақтаңыз.
- Сыртқы беттің жабынын сақтау үшін үнемі пластмасса немесе ағаш қалақшаны қолданыңыз.
- Тазалау алдында құралдың желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Губканы, ыстық суды және ыдыс жууға арналған сұйықтықты қолдану арқылы тақтаны және құралдың өзін тазалаңыз.

Осыны жасамаңыз

- Егер сіз құралды қолданбасаңыз, оны қосуға тыйым салынады.
- Құралды бос қо
- Құралдың қызып кетуінің алдын алу үшін оны бұрышқа немесе қабырғаға тақап қоймаңыз.
- Құралды бұзылуы мүмкін бетке (шыны үстел, дастархан, жылтыратылған жиhаз ...) тікелей қоюға тыйым салынады. Құралды жұмсақ бетке, мысалы резеңкеленген матадан жасалған дастарханға қоюға болмайды.
- Асхана аспабын құралдың қыздырғыш беттеріне қоюға тыйым салынады.
- Құралдың (құрылғының) зақымдануынан аулақ болу үшін, оны ешқашан ашық отта дайындалуды талап ететін тағамдар үшін қолданбаңыз.
- Өнімдерді тікелей торларда тураманыз.
- Қыздырғыш беттің (мысалы, күйіп қалуға қарсы жабынның) зақымдануынан аулақ болу үшін металл губканы немесе тазалағыш ұнтақты қолдануға тыйым салынады.
- Құралмен ойнауға қатаң тыйым салынады.

Қоршаған ортану қорғау бірінші орында!

ⓘ Сіздің құралыңыз қалпына келтіруге, қайта өңдеуге және қайта қолдануға болатын бағалы материалдардан тұрады.

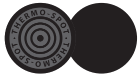
➲ Қолданыстан шыққан құралды жергілікті қалалық қалдық жинау орнына тапсырыңыз.

ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

Жабдықтар (үлгіге байланысты)

шағын қалақшалар (1) – шөміш (2) – шашқыш (3) – қалақша (4)
Тек құрылғымен берілген немесе бекітілген қызмет көрсету орталығынан сатып алынған тәрелкені пайдаланыңыз.

Пісіру



Алдын ала ысытқаннан кейін, құрылғы пайдалануға дайын болады.
Алғашқы пайдалану кезінде құрылғы аздап иіс немесе түтін шығаруы мүмкін: бұл — қалыпты жағдай.
Thermo-Spot™ (үлгіге байланысты): Құрылғы жақсы алдын ала ысытылғаннан соң және пісіруге дайын болғанда, Thermo-Spot қызыл болып жанады.
Үлгіге байланысты таңдалған рецепті үшін сары майдың қажетті мөлшерін алу үшін өлшеуіш шөмішті пайдаланыңыз:

- 6 шағын құймақ үшін: шөміштің төменгі деңгейіне дейін толтырыңыз (2a).
- Блиндер мен құймақтар үшін: шөмішті толығымен (2b) толтырыңыз.
- Жұқа құймақтар үшін (үлгіге байланысты): шөмішті екі рет толығымен (2b) толтырыңыз.

Үлгіге байланысты бірден, баспай шөміштің артымен (2) (шағын құймақтар үшін) немесе шашқыш-пен (3) (үлкен құймақ үшін) ортасынан айналмалы қозғалыспен жайыңыз. Құймақты пісіру кезінде осы мақсатта берілген қалақшамен жартылай аударыңыз.
Одан кейін, құймақты қажетінше бүктеңіз: орама ретінде немесе жартылай, шаршы не хатқалта ретінде, не болмаса гүл кескінінде бүктеңіз.
Үлгіге байланысты майды оңай жаю үшін, шөміш пен шашқышты бір құмыра суға салуды ұсынамыз.
Пісіргеннен кейін тәтті құймақтарды пісіру тәрелкесінен алып әдемілеңіз.
Үлгіге байланысты тағамдарды да грильдеуге болады.

Пайдаланғаннан кейін

Тәрелкені сынғыш бетке қоймаңыз.
Ыстық тәрелкені суға салмаңыз.
Ысыту сақинасын тазалаудың қажеті жоқ. Егер ол қатты кір болса, ол суығанша күтіп, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
Табақтар мен құрылғының корпусын губкамен, ыстық сумен және жуу сұйықтығымен тазалаңыз.

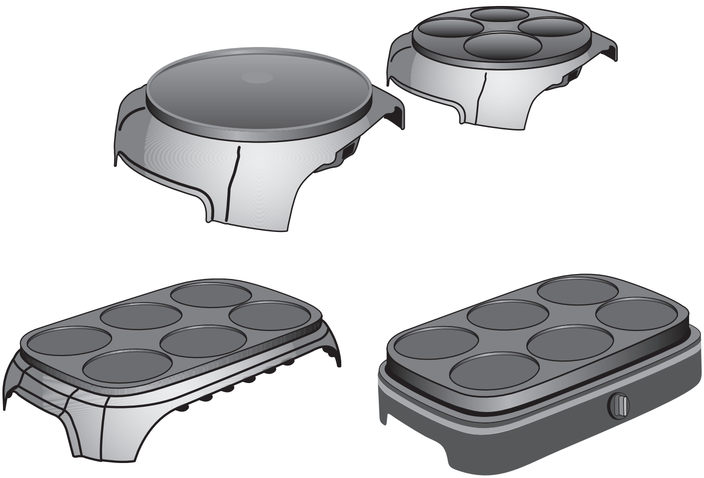
Сақтау (үлгіге байланысты)

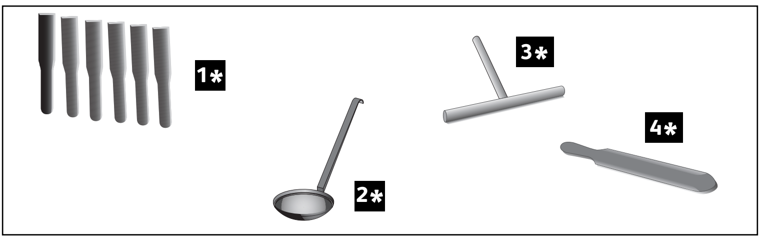
Пісіру бетін зақымдап алмау үшін, құрылғыны жоғарысын төмен қаратып үстел жапқыш сияқты таза және тұрақты бетке қойыңыз.
KK
Әрбір жабдықты өзіне арналған бөлікке сақтаңыз. Жабдықтарды әрқашан дұрыс ретпен сақтаңыз.
Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.

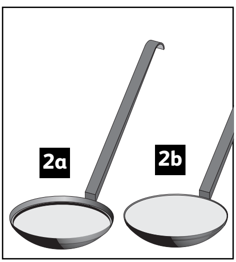
Жұқа құймақтар

40 – 60 шағын құймақ немесе 20 – 25 үлкен құймақ (таңдалған тәрелкеге байланысты)
• Пісіру уақыты: әрбір жағында 2 минут

Классикалық Француз сары майы
• 500 г жақсы өңделген кәдімгі ұн • 1 литр сүт • 6 жұмыртқа • тұз • май немесе сары май
Үлкен табаққа 500 г кәдімгі ұнды салып, 1 литр сүтте біркелкі кремге айналғанша жайлап ұрыңыз. 6 жұмыртқаны, 2 шымшым тұзды және 2 шайқасық майды немесе еріген сары майды жайлап ұрыңыз. 1–2 сағаттай қойыңыз. Егер жұқа құймақ жасағаннан кейін сары май тым қалың болса, біраз су қосып, қайтадан араластырыңыз. Тұзды құймақтарды сары майға көбірек тұз қосып жасауға болады.



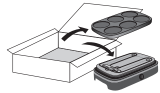


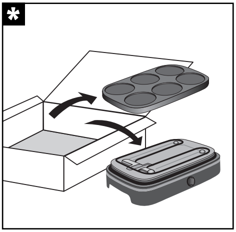


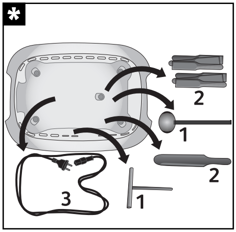
* : selon modèle
: afhankelijk van het model
: je nach Modell
: in base al modello
: según el modelo
: consoante o modelo
: ανάλογα με το μοντέλο
: depending on the model
: afhængig af modellen
: avhengig av modell
: beroende på modell
: mallista riippuen

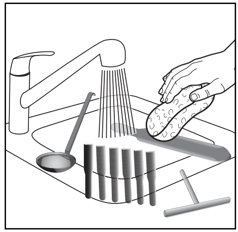
برحسب مدل :
: w zależności od modelu
: в зависимости от модели
: залежно від моделі
: modele göre
: үлгісіне қарай

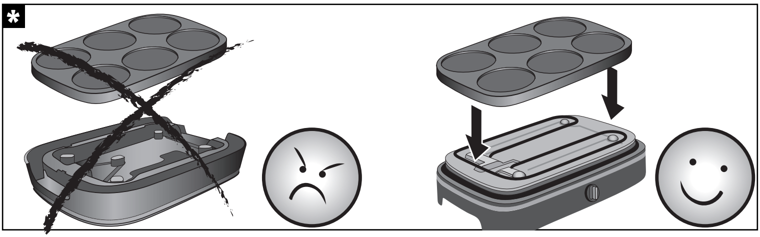
1



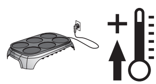


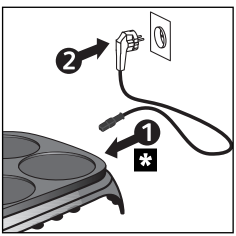


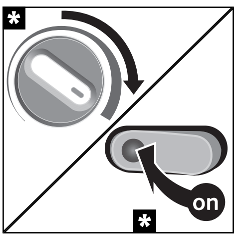


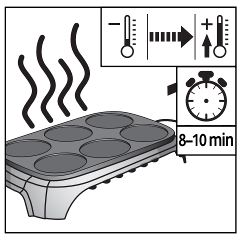


2

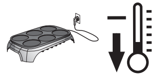


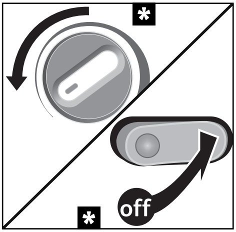


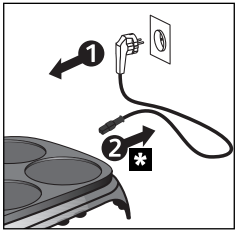


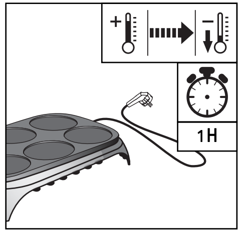


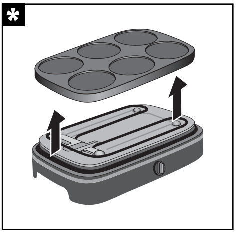
3

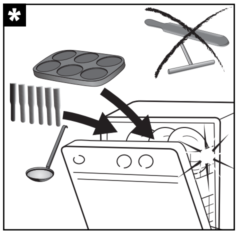


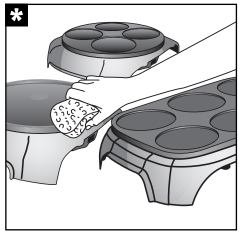




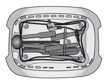


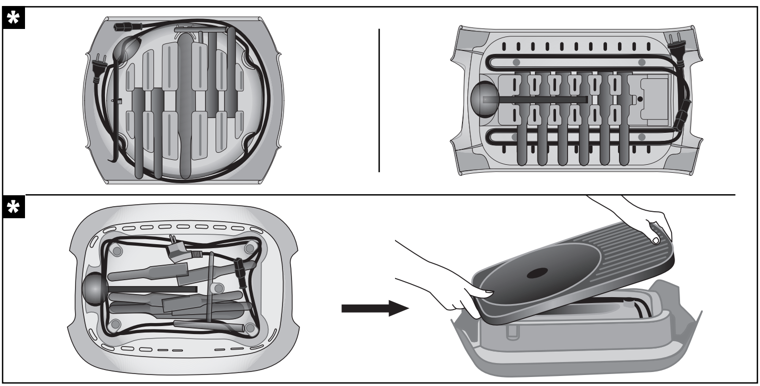






4





INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes - Saint Euquene Oran	**(0)41 28 18 53**	1 an 1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años 2 years
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ Գրուպպա ՍԵԲ-Վ, 125171 Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ 2 years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	**01 8903476**	2 Jahre 2 years
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**070 23 31 59**	2 ans 2 years
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское - шоссе, д. 16А, стр. 3	**017 2239290**	2 года 2 years
BOSNA I **HERCEGOVINA**	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**	2 godine 2 years
BRASIL **BRAZIL**	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	**0800-119933**	1 ano 1 year
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години 2 years
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**800-418-3325**	1 an 1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	**12300 209207**	2 años 2 years
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años 2 years
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine 2 years
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky 2 years
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år 2 years
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat 2 years
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta 2 years

🌐	✉	☎	📅
FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ A.E. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 N. Κηφισιά	**2106371251**	2 χρόνια 2 years
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz - 4 2040 Budaörs	**06 1 801 8434**	2 év 2 years
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 - 20156 Milano	**199207354**	2 anni 2 years
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi 2 years
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai 2 years
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	**(0)2 20 50 022**	2 годин 2years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años 1 year
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani 2 years
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år 2 years
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**441 4455**	1 años 1 year

🌐	✉	☎	📅
POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**0 801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	**808 284 735**	2 anos 2 years
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 - 010632 Bucureşti	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	**495 213 32 30**	2 года 2 years
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine 2 years
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 - 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky 2 years
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti 2 years
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**902 31 24 00**	2 años 2 years
SVERIGE **SWEDEN**	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år 2 years
SUISSE / SCHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jarhre 2 years
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	**886-2-2833 3716**	1 year
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**662 351 8911**	2 years
TÜRKIYE **TURKEY**	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332	**800-395-8325**	1 year
УКРАЇНА **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки 2 years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 - Urb. La Castellana, Caracas	**0800-7268724**	2 años
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	**+84-8 38644037** **+84-8 38645830**	1 year

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата прпдажи / Дата на закупуване / Датум на купуваое / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日 / 구입일자 /

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ vу́robku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Мпдель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпделі / Κωδικός προιόνηος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع كامل محصول / مرجع المُنتَج الكامل

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес прпдавца / Назва і адреса прпдавця / Търгпвки пбект / Назив и адреса на прпдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθσνζη καηαζηήμαηος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة

Distributor stamp . . . . Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать прпдавца / Печатка прпдавця / Печат на търгпвския пбект / Печат на прпдавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καηαζηήμαηος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم بائع التجزئة

Ref. 2100078095 - 05/2013